НОВѢЙШАЯ И ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ,

Содержащая въ себѣ всѣ кондиторскія наставленія, и во первыхъ: когда должно срывать всякіе лѣтніе плоды, сберегать ихъ свѣжими на зиму и сушить; по томъ слѣдуютъ разныя варенья, компоты, ягодники, мармелады, ратафіи, сыропы, ликеры, бисквиты, дезертные кремы, разныя всякаго состава водки, наилучшіе напитки, воды изъ всякихъ ягодъ, разныя наливки, вины, мороженое и желе; напослѣдокъ заключена, какъ дѣлать постилы, Французскіе конфекты, торты, мигдальные пирожки, коврижки и вкусные пряники.

Собрана изъ достовѣрнѣйшихъ и опытами изслѣдованныхъ домашнихъ записокъ въ пользу и употребленіе Особамъ, любящимъ Економію.

Изданіе второе

МОСКВА,
1791.

БИБЛИОТЕКА
Государ. Историч. Музея
№ 2468
23 " 12 1935 г.

ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

Отъ

ПЕРЕВОДЧИКА.

Вотъ теперь и вторая Часть сея книги издается въ свѣтъ къ удовольствію Любителей Экономіи. Я старался, сколько возможно мнѣ было, сдѣлать ее полнѣе и совершеннѣе, помѣстивъ всѣ записки, сообщенныя мнѣ отъ разныхъ Особъ, до сей Части принадлежащія; но при отпечатаніи оной прислано мнѣ еще изъ Малороссіи довольно великое множество записокъ о Малороссійскихъ заѣдкахъ, повидлахъ, вареньяхъ, конфектахъ и о прочемъ, которыя я уже никакъ не могъ помѣстить въ издаваемую теперь сію вторую Часть; что можетъ быть и заставитъ меня присовокупить еще и третію, не смотря, что я намѣренъ былъ издать ее только въ двухъ Частяхъ, естьли я буду имѣть то щастіе, что Любители Экономіи удостоятъ благосклоннаго вниманія сіи двѣ Части. А какъ я еще надѣюсь полу-

чить изъ Малороссіи много разныхъ записокъ, то по сей причинѣ не могу точно объявить теперь ни содержанія оной третьей Части, ниже того, какъ скоро она выдетъ; но только то могу сказать, что я помѣщу въ ней всѣ Малороссійскія записки, какія только ни получу, и буду стараться какъ можно скорѣе издать ее также изъ пренумераціи, что дано будетъ знать Особамъ, подписавшимся на сіи двѣ Части, чрезъ Газеты.

Теперь же благосклонное принятіе сей второй Части будетъ для меня великою наградою за труды, какихъ стоило мнѣ сіе изданіе, и не малымъ поощреніемъ къ скорѣйщему изданію третьей Части.

Оглавленіе.

Главы. Стран.

I. О збереженіи всякихъ плодовъназиму 1
II. 1) О разныхъ вареньяхъ: - 5
2) Деревенскія варенья - 26
III. О разныхъ компотахъ - 29
IV. О различныхъ ягодникахъ - 45
V. О разныхъ мармеладахъ - 51
VI. О разныхъ наилучшихъ ратафіяхъ 59
VII. О дѣланіи различныхъ сыропов для зимы изъ всякихъ ягодъ, какъ то: смородины, малины, земляники и проч. - 68
VIII. О ликерахъ. - 77
IX. О разныхъ бисквитахъ. - 80
X. 1) О разныхъ дезертныхъ кремахъ. 87
2) О творогѣ изъ кремовъ. - 94
XI. О разныхъ наилучшихъ водкахъ. 97
XII. О всякихъ наилучшихъ напиткахъ, какъ то: о лимонадѣ, о пуншѣ о медѣ и пр. съ стр. 110
XIII. О разныхъ водахъ изъ ягодъ. 127
XIV. О всякихъ наливкахъ - 133
XV. О дѣланіи разныхъ винъ 137
XVI О дѣланіи разныхъ мороженыхъ 143
XVII. О дѣланіи 1) всякаго желе 148
2). бламанже. - 154

Оглавленiе.

ГЛАВЫ Стран.

XVIII. *О дѣланiи различныхъ постилъ.* - - 156

XIX. 1) *О разныхъ Французскихъ конфектахъ* - 158

2) *О сухихъ конфектахъ* 160

XX. *О разныхъ* 1) *пирожныхъ* 181

2) *О коврижкахъ и пряничкахъ* - - 189

ГЛАВА I.

О сбереженіи плодовъ на зиму.

Я начну вторую Часть съ описанія о самыхъ лучшихъ плодахъ, и буду слѣдовать порядку, которымъ природа ихъ производитъ.

Она во первыхъ производитъ намъ красные плоды, каковы суть: садовая и лѣсная земляника, скороспѣлыя и поздныя вишни: подъ именемъ вишенъ разумѣются всѣ оныхъ роды.

Послѣ того родится красная и бѣлаясмородина, по томъ абрикозы, которыхъ считается три рода, то есть абрикозы скороспѣлые, абрикозы съ мускасомъ, и обыкновенные абрикозы.

Въ какое время должно срывать плоды, и какъ ихъ беречь.

Всѣ лѣтніе плоды срывать должно не прежде, какъ когда они совершенно созрѣютъ; а естьли дашь имъ перезрѣть, то они сдѣлаются пушистыми, и скоро начнутъ портиться.

Осеннимъ плодамъ, которые обыкновенно надобно срывать въ Сентябрѣ мѣсяцѣ, не должно давать созрѣвать до совершенной спѣлости, а зимніе плоды срывать надлежитъ гораздо прежде ихъ зрѣлости.

Чтобъ узнать зрѣлость лѣтнихъ плодовъ, то надобно потихоньку щупать ихъ подлѣ стебелька; и естьли хоть мало почувствуешь, что плодъ мякокъ, то и срывай потихоньку, и примѣть, что всѣ плоды должно срывать съ стебельками. Необходимо при томъ нужно выбрать хорошїй день для срыванїя плодовъ, которые похочешь беречь въ прокъ. И такъ когда нарвешь такимъ образомъ плодовъ, то относи ихъ поостороржнѣе въ ранжерею, не дожидаясь зимнихъ морозовъ, гдѣ они совершенно дозрѣютъ; разклади тамъ свои плоды по доскамъ, груши и яблоки положи стеблями вверхъ, а фиги бокомъ. Не должно класть соломы сверьху плодовъ, для того что сїе часто служитъ только къ большей порчи, и препятствуетъ имъ созрѣвать. Когда всѣ плоды разкладешь порядочно по доскамъ, то пересматривай ихъ почасту, и выбрасывай тѣ изъ нихъ, которые начнутъ гнить; а естьли сего сдѣлано не будетъ, то и другїе будутъ отъ того портиться; такимъ-то образомъ сохранишь ихъ на долгое время.

Какъ сушить плоды.

Возьми грушъ, обчисти ихъ сверьху даже до хвостика, котораго кончикъ отрѣжь, и какъ скоро обчистишь, то клади

въ холодную воду; а потомъ вари ихъ до тѣхъ поръ, какъ станутъ мягки, тогда вынимай ихъ ложкою, клади въ холодную воду, послѣ дай ей съ нихъ скапать, и положи на полсотни грушъ фунтъ сахару на сковородку; когда онъ разойдется, то положи туда груши, и дай имъ лежать въ немъ два часа; потомъ положи ихъ на кузовъ вверьхъ хвостами, и поставь на ночь въ печь въ вольной духъ; на другой день обмочи опять груши въ сахаръ, и вторично поставь такимъ же образомъ въ печь; дѣлай сїе четыре дни, а въ послѣднїй день вынимай ихъ изъ печи тогда уже, когда онѣ совершенно сушеныя будутъ; и ихъ беречь должно въ сухомъ мѣстѣ, сколько пожелаешь.

Сушить не варивши всякїе плоды.

Обыкновенные сушеные плоды великую приносятъ пользу живущимъ въ деревнѣ; а особливо тѣмъ, которые имѣютъ хорошїе сады. Я теперь покажу способъ какъ ихъ сушить: возьми очень спѣлыхъ вишенъ, которыя бы не были помяты, раскладн ихъ на рѣшетѣ, такъ чтобъ одна съ другою не слипалась, не отрывай хвостики, поставь ихъ въ печь сушиться въ вольной духъ до тѣхъ поръ, пока въ печи будетъ теплота, послѣ того вынувши ихъ изъ печи, оберни

другою стороною, и поставивъ опять въ печь въ вольной же духъ, дай имъ сушиться, потомъ вынувши изъ печи, дай имъ простыть, и связавъ пучками, береги ихъ въ сухомъ мѣстѣ.

Сливы сушатся такимъ же образомъ: надобно набрать самыхъ спѣлыхъ сливъ; тѣ, которыя сами падаютъ, наилучшія для сушенія, потому что онѣ уже совершенно созрѣли, и бываютъ очень вкусны.

Персики сушатся точно какъ сливы, съ тою только разностію, что тѣ изъ нихъ, которые сорваны съ дерева, лучше тѣхъ, которые сами падаютъ: разрѣжь ихъ пополамъ, и вынь косточки; когда они до половины изсушатся, то положа ихъ на столикъ, подави, чтобъ всюду равно изсушились; потомъ опять положи въ печь до тѣхъ поръ, какъ совершенно изсушатся.

Абрикосы сушатся точно такимъ же образомъ, только что косточки вынимать должно, не разрѣзывая ихъ.

Груши сушить должно: счистивши съ нихъ сперва кожу, или можно и безъ этаго, но первымъ способомъ лучше; а грушевую кожу положа въ горшокъ, наполненной водою, вмѣстѣ съ грушами, вари ихъ до тѣхъ поръ, какъ онѣ будутъ мягки; снимая съ

нихъ кожу, оставляй хвосты; а потомъ суши ихъ въ печи точно такъ, какъ сливы.

Какъ чистить сахаръ для варенья.

Надобно взять яишной бѣлокъ, побить его съ водою, положа сахару сварить, поливая холодною водою до тѣхъ поръ, какъ сахаръ разойдется, снимая хорошенько пѣну; оставь отъ огня, и процѣди сквозь бѣлую салфетку, или сито; послѣ употребляй его, во что за благо разсудишь.

ГЛАВА II.

О разныхъ вареньяхъ.

Какъ персики въ сахарѣ варить.

Возьми фунтъ спѣлыхъ персиковъ, и вынь изъ нихъ кости; потомъ возьми сахару 48 золотниковъ, и здѣлай жиденькой сыропъ, въ которой положи оные персики, и взваря ихъ одинъ разъ и простудя на блюдѣ, положи въ банку, поставь на четыре дни, по прошествіи которыхъ слей сыропъ, приложи еще сахару 24 золотника, дай вскипѣть ему раза четыре, и простудя, налей персики, и поставь на два дни; потомъ слей опять сыропъ, прибавь еще сахару, и тогда положи

уже персики; вари все вмѣстѣ, покуда совсѣмъ готовы будутъ, то есть когда сыропъ будетъ слипаться: слѣдовательно на фунтъ персиковъ безъ костей и сахару фунтъ надобно.

Персики варить въ водкѣ какъ ликеры.

Взять 20 персиковъ не спѣлыхъ, стереть съ нихъ мохъ, наколоть булавкою, и положа ихъ въ кипятокъ, дать нѣсколько вскипѣть; потомъ вынимать ихъ и класть въ холодную воду; а изъ этой воды, въ которой они варились, взявъ по пропорціи, сколько надобно, сварить сыропъ, положа сахару полтора фунта, а персики между тѣмъ вынуть и положить на рѣшета; сыропъ до тѣхъ поръ варить, пока густъ будетъ; потомъ дать съ персиковъ стечь водѣ, положить ихъ въ оной сыропъ, и дать вскипѣть послѣ положить въ глиняную чашку, и наливши сыропомъ, держать до сутокъ въ холодномъ мѣстѣ, по прошествіи которыхъ сыропъ слить, и опять варить по прежнему до тѣхъ поръ, какъ густѣтъ станетъ, тогда опять персики въ него положить, и дать разъ вскипѣть, потомъ сложить опять на на сутки въ чашу; послѣ взять сыропъ, и опять сварить по прежнему, въ которой влить послѣ полбутылки Французской водки,

и эти персики сложа въ банку, налить, и пузыремъ завязать, посмотрѣть чрезъ 15 сутокъ, и по вкусу въ сыропъ, естьли найдешь его сладкимъ или крѣпкимъ, прибавь сахару или водки, повари особливо сыропъ, и смѣшавъ съ старымъ, налей.

Какъ варить сухіе персики.

Облупя съ нихъ кожу, надобно положить на двацать персиковъ три фунта сахару и два стакана воды горячей; и когда сыропъ вскипитъ, то положить персики и варить, пѣну снимать до чиста; а какъ поспѣютъ персики, то дать имъ стоять въ сыропѣ до тѣхъ поръ, какъ наберутся сыропу; потомъ вынуть ихъ и положить на рѣшето; и какъ скоро стечетъ сыропъ, то снявъ, обсыпать ихъ сахаромъ, и класть на другія рѣшета.

Персики варить другимъ образомъ.

Съ персиковъ мокрою салфеткою пыль обтереть, и булавкою большою наколоть; сдѣлать изъ сахару съ розовою водою самой густой сыропъ, положить туда персики, варить исподоволь, чтобъ не вскипѣли; а когда проварятся персики, то вынуть ихъ на тарелку, а сыропъ побольше уварить, и пробовать: взявъ на ложку, простудя, ножемъ на ложкѣ захватить, ежели будетъ

тянутся, то поспѣлъ; тогда положить въ банку, и тѣмъ сыропомъ ихъ налить; сдѣлать изъ палочекъ крестикъ, и наложить на персики, чтобъ не поднимались; поставить въ холодное мѣсто, по времени посматривать, ежели сыропъ отжидится, то слить, прибавить сахару и подварить, простудя опять, на персики налить; повторять подваркою до тѣхъ поръ, пока сыропъ не будетъ жидиться.

Какъ варить лимоны.

У лимоновъ подлѣ стебельковъ вырѣзать кружекъ, и положивъ лимоны въ чашку, налить ихъ холодною водою, и такимъ образомъ дать стоять имъ двенатцать дней, перемѣняя воду дважды въ день; такъ чтобъ они здѣлались мягкими; потомъ вынувъ изъ воды, положить въ банку, и наливъ ихъ теплымъ жидкимъ сыропомъ, дать стоять имъ четыре дни; послѣ слить оной сыропъ, и прибавя въ него сахару; подварить еще, налить его на лимоны, и повторять до тѣхъ поръ, пока горечи въ сыропѣ не будетъ; потомъ прибавя въ тотъ же сыропъ сахару, и сдѣлавъ его густымъ, вскипятить; послѣ того положить туда лимоны и вмѣстѣ сварить; поваря лимоны, вынуть, а сыропъ еще больше варить, чтобъ былъ густъ; ли-

моны положить въ банку и сыропомъ теплымъ наливъ, поставить, гдѣ конфекты хранятся, сверьху же лимоны посыпать сахаромъ. Такимъ образомъ можно варить и померанцы.

Лимоны варить иначе двумя образами.

1.

Наколовъ лимоны толстою спицею, положить ихъ въ воду на двое сутокъ, и всякой день по одному разу воду перемѣнять; по томъ вынувши ихъ изъ воды, положить въ кипятокъ, и варить до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются мягкими; послѣ вынувъ изъ кипятка, положить въ холодную со льдомъ воду; а между тѣмъ сдѣлать жидкой изъ сахару сыропъ, и положивъ въ оной вынутые изъ воды и хорошо выжатые лимоны, вскипятить раза три; по томъ вылить въ банку, дать стоять, когдаже сыропъ разжидиться, то сливъ оной и сдѣлавъ его гораздо гуще, теплымъ налить лимоны. Можно и вторично подварить, чтобъ сыропъ завсегда былъ густъ.

2.

Лимоны наколоть толстою спицею, положить въ мѣдной чайникъ, налить горячею водою, закрывъ его крышкою, дать имъ кипѣть и прѣть до тѣхъ поръ, какъ они сдѣ-

лаются очень мягки; потомъ положить ихъ на блюдо, поставить на ночь на ледъ; на другой день сдѣлать густой сыропъ, и положивъ лимоны въ банку, налить ихъ онымъ; когдаже сыропъ разжидится, то еще подваривать.

Способъ, какъ можно соблюсти лимоны долгое время свѣжими.

Положивъ лимоны въ новой горшокъ, покрыть оной оловяннымъ блюдомъ, или тарелкою, вливъ притомъ на оную холодной воды, чрезъ три дни вылить воду, и горшокъ поставить въ холодное мѣсто.

Какъ свѣжіе лимоны имѣть для чаю.

Снявъ съ лимоновъ кожу, нарѣзать ихъ кружками, и класть въ стеклянную банку, положа сперва на дно сахару, и каждой также рядъ пересыпая онымъ, поставить на ледъ, и держать ихъ тамъ всегда.

Какимъ образомъ заправлять лимоны.

Взявъ лимоны, должно ихъ облупить, по томъ вырѣзать внизу у стебля круглую ямку, положить ихъ въ свѣжую воду, по томъ варить ихъ въ горшкѣ, въ коемъ бы довольно было воды, и пробовать нѣсколько разъ впущеніемъ въ оные большой булавки, дабы узнать, довольно ли они уварились; послѣ положить ихъ въ свѣжую воду и по-

мѣшивать ложечкою; чтожъ касается до того, сколько должно употребить на оные сахару, то должно класть, судя по величинѣ лимоновъ, то есть по полуфунту и болѣе. Ежели сахаръ довольно чистой, то дать лимоновъ пять, или шесть разъ вскипѣть; и сїе должно дѣлать пять разъ (въ сутки по одному разу), и при каждомъ разѣ варенїя прибавлять по немногу сахару, чтобъ лимоны въ сыропѣ плавали; оной же сыропъ въ послѣднїй разъ такъ должно вскипятить, чтобъ на немъ появились пузыри. Напослѣдокъ вареные лимоны положить въ небольшой горшокъ, такъ чтобъ они ямами были къ верьху. Такимъ же образомъ можно варить и лимонные корки съ сахромъ, или медомъ.

Какъ арбузную корку варить.

Нарѣзавъ арбузную корку, счистить съ нее зелень, и натереть тою зеленью обѣ стороны корки, положить въ известную воду на трое сутокъ, по томъ вынувъ, вымыть, и поварить въ жидкомъ сыропѣ, а послѣ въ густомъ, изъ котораго вынувши, высушить.

Какъ померанцы варить.

Померанцы наколовъ, положить въ воду, и варить, пока горечь выварится; потомъ положа въ чашку, укрыть подушками, чтобъ

прѣли, послѣ того сваривъ въ сахарѣ, положить въ банку; а какъ сыропъ разжидится, то слить его, и подварить густо съ сахаромъ, и простудивъ, налить ихъ холоднымъ.

Какъ померанцовое тѣло варить.

Взять померанцы, снять съ нихъ кожу, и одно тѣло бѣлое оставить, изъ сахару сдѣлать жидкой сыропъ, положить померанцы и варить до тѣхъ поръ, какъ поспѣютъ, потомъ вылить ихъ въ банку, и дать стоять, пока сыропъ станетъ окисать; тогда сыропъ сливъ, прибавить въ него сахару, и погуще сваривъ, теплымъ на нихъ налить. Ежели сыропъ разжидится, то еще можно подварить. Также и лимонное тѣло варить можно.

Варить абрикозы спѣлые въ сыропѣ.

Возьми спѣлыхъ абрикозовъ, сколько пожелаешь варить, очисти съ нихъ кожу поискуснѣе, вынь косточки, положи оные въ свѣжую воду, которой не давай вскипѣть, пока не всплывутъ наверхъ; потомъ вынувъ, дай имъ обтечь, положи на фунтъ абрикозовъ, фунтъ сахару, сдѣлай сыропъ; и клади въ оной абрикозы, поставь на огонь, дай имъ вскипѣть два, или три раза, а не больше; потомъ вынувши абрикозы вскипяти сыропъ семь, или восемь разъ, послѣ опять положа абрикосы,

вари столькожъ разъ; а снявши съ огня, совсѣмъ простуди; потомъ вскипяти нѣсколько разъ, и простудя, клади въ банку; ежели же ты похочешь ихъ имѣть сухими, то вынувъ ихъ изъ сыропу, откинь на рѣшето, потомъ клади порядкомъ на аспидную доску, посыпь мѣлкимъ сахаромъ, и подсуши въ вольномъ духу.

Какъ варить жидкой розовой цвѣтъ.

Взявъ фунтъ розовыхъ листовъ, обрѣзать съ нихъ бѣлизну, также и сахару толченаго и просѣяннаго 1 фунтъ 48 золотниковъ, положить на каменное блюдо, и смѣшавъ вмѣстѣ, тереть серебряною ложкою до тѣхъ поръ, чтобъ все мягко было; какъ изотрется, то на вышеписанное количество класть капель фитріоли четыре чайныхъ ложечки, размѣшавъ какъ можно больше положить въ тазикъ, варить, и простудя, положить въ банку. А съ сухимъ цвѣтомъ поступать по вышеписанному до варенья; когдаже надобно будетъ класть въ тазъ, то положить въ тряпицу, и выжать сокъ, цвѣтъ положить въ тазъ безъ соку, подогрѣть и простудя, выложить на блюдо, тереть серебряною ложкою, пересыпая мѣлкопросѣяннымъ сахаромъ. Еще другимъ обра-

зомЪ: на вышеписанное количество цвѣтовЪ и сахару вмѣсто капель фипріоли выдавить соку изЪ четырехЪ свѣжихЪ лимоновЪ и вЪ продолженіи давленія варить цвѣтЪ на огнѣ.

КакЪ варить барбарисЪ.

БарбарисЪ вычиствивЪ, вымыть ягоды, положить вЪ банку, сдѣлать сахарной сыропЪ, и наливать имЪ ягоды чрезЪ двое сутокЪ, а потомЪ сливЪ, подварить, и опять налить, послѣ того чрезЪ двои сутки сЪ ягодами сварить, положа сахару равно противЪ ягодЪ, или вЪ полтора больше.

КакЪ варить зеленой крыжовникЪ.

Взять крупнаго махроваго неспѣлаго крыжовнику, стебельки и сухіе цвѣточки сЪ него обрѣзать, перемыть, ножемЪ надрѣзать, и сѣмячки изЪ нихЪ булавочкою, вычистить, положить вЪ тазЪ полные три стакана толченаго сахару, развести Французскою водкою, которая бы настояна была вишневымЪ листомЪ, вливши оной на стаканЪ сахару три столовыхЪ ложки и двѣ ложки розовой воды, взварить, чтобЪ сыропЪ былЪ густЪ, вЪ тотЪ сыропЪ положить три стакана верьхомЪ вычищенныхЪ ягодЪ, варить ихЪ, и когда станутЪ поспѣвать, то будутЪ зеленѣть

Зеленой крыжовникъ варить другимъ образомъ.

Вычистивъ крыжовникъ, положить въ стеклянную банку съ смородиннымъ и вишневымъ листомъ, наливъ Французскою водкою, дать стоять 12 сутокъ, по прошествіи которыхъ отварить его въ этой водкѣ и откинуть въ холодную воду; потомъ три раза отваривать въ перемѣнной водѣ, и откидывать въ холодную же воду со льдомъ, напослѣдокъ варить въ сахарѣ.

Какъ яблоки варить.

Взять яблокъ прѣснаго квасу, очистить и разрѣзать каждое яблоко на четверо, сдѣлать сыропъ на розовой водѣ, и какъ онъ вскипитъ, то класть яблоки, и смотрѣть того, какъ сквозь проварятся, подливать розовой воды, чтобъ сыропъ не сгустился. И какъ готово будетъ, выкладывать на тарелку, и дать остыть, потомъ класть въ банки.

Какъ зеленыя яблоки варить.

Взять плодовитыхъ яблокъ, варить ихъ въ водѣ, поставя на небольшой огонь, не давать имъ кипѣть, но смотрѣть только, какъ будетъ съ нихъ кожа лупиться, и пробовать ножичкомъ; а ежели которое не лупится, то еще на огонь не много поставить;

по томъ зеленить ихъ также на небольшомъ огнѣ закрытши, часто мѣшать, и наблюдать, чтобъ ни мало не вскипѣли; наливать холоднымъ сыропомъ, а сахару класть вѣсомъ противъ яблокъ, и сыропъ подваривать пять дней, прибавляя понемногу сахару, а въ пятой день надобно въ сахарѣ немного поварить, только чтобъ вскипѣли. Сахару всего кладется вдвое противъ яблокъ.

Какъ дѣлать смоквы изъ клубники, также и изъ земляники.

Сварить сыропъ, положить побольше ягодъ и мѣшать хорошенько, послѣ на блюдо выливъ, поставить въ печь, чтобъ запеклись; по томъ вырѣзывать кружечками, и снять въ вольной духъ въ печь поставить.

Какъ клубнику варить въ сахарѣ.

Выбравъ клубнику, которая крупнѣе и напереспѣлая, положи на каменную тарелку, поставить на ледъ часа на три; а между тѣмъ отварить красной смородины, такъ какъ на ягодникъ, морсъ взварить, и процѣдить сквозь холстинной мѣшокъ, сахаръ распустить въ гулясной водѣ, положить въ тазъ сахарнаго сыропу столько, чтобъ дно у таза закрыло, положа туда смородиннаго соку двѣ ложки, дать всему кипѣть

довольно; по томъ положить туда клубнику, и варить, только смотрѣть того, чтобъ кипѣло исподоволь, а не сильно; и какъ сыропъ въ ней густъ станетъ, то и довольно кипѣть. Такимъ же образомъ можно варить малину и Гишпанскую земленику.

Какъ варить клубнику другимъ образомъ.

Клубнику выбрать на тарелку, которая покрупнѣе и не переспѣла, поставить на ледъ, а между тѣмъ отвѣсить ягодъ фунтъ, и положить столько же сахару, которой распустить въ розовой водѣ, и въ него положивъ двѣ ложки смородиннаго морсу, варить сахаръ; а какъ надобно будетъ класть клубнику, то обмакивать ее во Французскую водку, и варить исподоль до тѣхъ поръ, какъ густъ будетъ сыропъ.

Какъ зеленыя сливы варить.

Положить сливы въ воду, и какъ вскипятъ, то снять долой съ огня, и очистивъ, поставить на ночь на ледъ, а на другой день поставить на жаровню, и грѣть пока рука можетъ терпѣть; тогда составить съ огня; покрыть крышкою; и какъ простынутъ, то вторично взогрѣть, и послѣ опять покрыть; и какъ простынутъ, то варить въ сыропѣ, такъ какъ и прочія ягоды варятъ.

Какъ варить малину.

Отобрать хорошей малины 24 золотника, положить на каменную тарелку, а сахару отвѣсить кусками 36 золотниковъ, обмочить въ чистую воду, сколько тѣ куски воды въ себя вберутъ, или налить воды три чайныхъ чашки, положить тазъ, одинъ разъ взварить, пока пѣна собьетъ, снять всю пѣну до чиста, и дать сахару хорошенько вскипѣть, и тогда положить въ него отвѣшенные 24 золотника малины, и дать имъ кипѣть до тѣхъ поръ, чтобъ пѣною ягоды покрылись; студить сыропъ на ложкѣ, такъ чтобъ какъ ягодникъ застылъ, по томъ въ банку выкласть.

Малину варить двумя образами:

I.

Выбрать хорошей малины фунтъ, а сахару фунтъ и 24 золотника, положить въ тазикъ стаканъ розовой воды и сахаръ, и сдѣлать сыропы и томъ положить въ оный малину, и варить исподоволь до тѣхъ поръ, пока сыропъ густъ будетъ, послѣ того выкласть на тарелку, а сыропъ процѣдя, чтобъ не было зернышекъ, варить до тѣхъ поръ, какъ густъ будетъ, и наливъ на малину, дать простынуть, и выложить въ банку.

2.

Выбрать малины хорошей фунтъ, а сахару фунтъ и 24 золотника, истолочь сахаръ и насыпать въ тазикъ, чтобъ не видно было дна у онаго, по томъ положить малину, и остальнымъ сахаромъ засыпавъ, смочить розовою водою, и варить тише до тѣхъ поръ, пока сыропъ густъ будетъ, тогда выкладывать на тарелку, а сыропъ процѣдить, чтобъ не было зернышекъ.

Варить черную смородину.

Взять листу смородиннаго, черную же смородину положить въ банку, и наливъ теплою водою, дать стоять дни два; по томъ положить въ тазъ мѣлкаго сахару полтора стакана, и развести тою водою, которая взварится съ листомъ, и послѣ положить два стакана чищеной смородины, и такъ варить.

Черную смородину варить другимъ образомъ.

Развести сахару толченаго три стакана однимъ стаканомъ воды, котораябъ была сварена съ листомъ черной смородины; сдѣлавши сыропъ, положить верхомъ три стакана черной смородины, у которой стебельки и сухіе цвѣточки были бы обрѣзаны, а смородина чтобъ была не перемята, варить

до тѣхъ поръ, какъ станетъ сыропъ застывать и на ложкѣ тянуться.

Какъ варить сухую красную смородину.

Надобно выбрать самой крупной смородины столько, сколько варить намѣренъ, сдѣлать по препорціи изъ сахару сыропъ, и варить до тѣхъ поръ, чтобъ не приставалъ къ перу; по томъ положить кисти смородины въ сыропъ, дать ей вскипѣть пять или шесть разъ, а снявъ съ огня, простудить; по томъ взварить еще столько же разъ, откинуть на рѣшето; послѣ чего, обобравъ съ кистей, положить на аспидную доску, и пересыпавъ сахаромъ, поставить въ вольной духъ; и когда одна сторона засохнетъ, переворотить на другую, и пересыпавъ сахаромъ, доканчивать сушенье.

Варенье изъ абрикозоваго мармеладу.

Облупи абрикозы, естьли за благо разсудишь, и вынь изъ нихъ косточки; возьми на фунтъ абрикозовъ три четверти фунта сахару, которой сперва очисти, какъ показано выше сего на страницѣ 5; по томъ вари его хорошенько, а узнать, поспѣлъ ли онъ, обмокнувши ложку въ сахаръ, и вынувши ее, подуй: то увидишь, что полетитъ сахаръ; и это есть знакъ, что сахаръ совершенно уже сварился; тогда по-

ложи туда свои абрикозы, и вари ихъ перевочивая безпрестанно ложкою до тѣхъ поръ, какъ мармеладъ будетъ клеекъ; и это есть знакъ тотъ, что можно ужъ его раскласть по банкамъ.

Варенье изъ вишенъ.

Возьми, сколько тебѣ за благо разсудится вишенъ, выбросай изъ нихъ косточки и хвостики, и поступай съ ними точно такъ, какъ теперь сказано о абрикозахъ какъ въ разсужденiи варенья, такъ равно и въ разсужденiи количества сахару.

Варенье изъ смородины.

Вычисти сахаръ по показанному способу на страницѣ 5, и положи фунтъ сахару на фунтъ плодовъ, вари сахару съ кофеемъ; а узнать, поспѣлъ ли онъ, то надобно обмочить палецъ въ стаканъ воды, которой держи въ лѣвой рукѣ, и по томъ обмочи его въ сахаръ, и послѣ немедленно обмокни опять въ воду; естьли сахаръ въ водѣ застынетъ и распадется, когда погнешь палецъ, то это значитъ, что время ужъ класть плоды на сковородку; и какъ положивши туда смородину, и накрывши ее, дай раза два вскипѣть; по томъ сними съ огня, процѣди сквозь сито, и немедленно расклади по банкамъ.

Когда варенье простынетъ, то накрой банки, по томъ обмочи первую бумагу въ водку, чтобъ варенье надолѣе соблюсти, и сїе дѣлай для всѣхъ вареньевъ, и не прежде закрывай банки, какъ когда варенье простынетъ.

Варенье изъ яблокъ.

Оно дѣлается также, какъ изъ смородины; съ тою только разностїю, что надобно выжать сокъ изъ яблокъ, поваривши ихъ немножко въ водѣ, процѣди его сквозь чистое полотенце, и вылей сей сокъ въ сахаръ, а вари точно такъ, какъ смородину; и когда оно поспѣетъ, что узнать можно, естьли обмокнешь ложку въ сахаръ, и вынувши ее, поднимешь, и не много наклонишь; то естьли желе будетъ капать, какъ перлы, то это значитъ, что варенье поспѣло, тогда раскладм его по банкамъ.

Варенье изъ винограда.

Очисти всѣ косточки изъ винограда, и положи на фунтъ винограду фунтъ сахару, возьми часть винограду, посыпь сверху сахаромъ, которой должно очень мѣлко истолочь, и такимъ образомъ продолжай класть слой за слоемъ, то винограду, то сахару, до самаго конца; тогда поставь сковородку на маленькой огонь, и вари исподоволь до

тѣхъ поръ, какъ онъ сдѣлается очень зеленъ; и изъ сего-то узнаешь ты, что они уже совсѣмъ поспѣли, и тогда немедленно разклади ихъ по банкамъ.

Варенье изъ цѣльнаго винограду.

На фунтъ винограду возьми фунтъ сахару мѣлко истертаго, положи его съ виноградомъ на сковородку, и вари на хорошемъ огнѣ закрывши, дай раза три, или четыре вскипѣть; и естьли твой виноградъ не будетъ довольно зеленъ, то вари его исподоволь до тѣхъ поръ, какъ онъ позеленѣетъ, и тогда разклади немедленно по банкамъ.

Варенье изъ смородиннаго желе.

Надобно очистить сахаръ вышесказаннымъ образомъ на страницѣ 5, по томъ возьми смородину, положи на сковородку, и дай ей разойтися на огнѣ и раза два вскипѣть, по томъ положи на сито, чтобъ скапала, взвѣсь смородинной сокъ, и положи столько вѣсомъ сахару очищеннаго въ другую сковородку, и вари его съ кофеемъ; а узнать когда онъ поспѣетъ, можно такимъ образомъ: возьми въ лѣвую руку стаканъ воды, обмочи большой палецъ правой руки въ оную воду, и послѣ скорѣе обмочи его въ сахаръ, а по томъ опять въ воду; и естьли сахаръ, находившійся на пальцѣ, слѣзетъ, то

тогда клади туда смородинной сокъ, и закрывши, дай раза два вскипѣть, снимай хорошо пѣну, и по томъ раскладй желе по банкамъ.

Варенье изъ зеленыхъ абрикозовъ и мигдалю.

Стерши мошокъ съ абрикозовъ, или съ мигдалю, какъ можно поискуснѣе, чтобъ ихъ не испортить, вари ихъ въ водѣ такимъ же образомъ до тѣхъ поръ, какъ, проколивши булавкою, удобно она туда входить будетъ, и какъ абрикозы будутъ сами распадаться; по томъ очистя сахаръ, положи его фунтъ на фунтъ плодовъ, вари сахаръ свой четыре, или пять дней съ ряду по утру и ввечеру безъ плодовъ, которому дай скапать на ситѣ, по томъ положи плоды свои въ чашку, или блюдо, и полей сверху сахаромъ, варенье должно быть только немножко тепленько; когда абрикозы и мигдаль будетъ довольно зелены, то варенье твое поспѣло.

Варенье изъ сливъ..

Возьми такихъ сливъ, какія тебѣ за благо разсудятся, обланжируй ихъ; когда онѣ будутъ очень мягки, то вынь ихъ ложкою, и положи въ свѣжую воду; по томъ очисти пять фунтовъ сахару для сотни сливъ, положи ихъ въ сосудъ, соотвѣтствующій какъ тому, такъ и другому,

чтобы онѣ не подавились, поливай ихъ сахаромъ довольно теплымъ каждой день утромъ и вечеромъ чрезъ четыре, или пять дней; по томъ дай скапать сливкамъ на ситѣ, вари сахаръ, снимай съ него пѣну, и положи опять сливы въ сосудецъ, и полей сверху сахаромъ довольно теплымъ. Наконецъ, когда ты увидишь, что сахаръ твой и въ послѣднемъ вареньи не довольно густъ, такъ какъ должно быть сыропу, то дай ему вариться хорошенько, положи туда двѣ рюмки воды, и снимай съ него пѣну, и напослѣдокъ полей имъ горячимъ сливы.

Варить абрикозы въ водкѣ.

Начни варить абрикозы такимъ же образомъ, какъ показано для варенья сливъ, по томъ поставь ихъ на огонь въ ихъ сыропѣ, когда они начнутъ кипѣть, то влей туда водки, и дай имъ съ водою однажды вскипѣть, и по томъ вынувши ихъ, положи въ бутылки; при семъ должно замѣчать то, что надобно класть одну только кружку водки на сотню абрикозовъ, и когда ты вольешь ее въ абрикозы, то надобно снять съ огня сковородку, ибо водка вспыхнетъ; а въ такомъ случаѣ возьми бѣлую тряпичку, помочи ее, и покрой сковородку, то огонь и погаснетъ; однакожъ надобно сего

беречься. Груши и сливы въ водкѣ варяться такимъ же точно образомъ.

Варить сахаръ леденецъ.

Возьми сахару, и вливши воды поставь на огонь; а какъ вода выкипитъ, и сдѣлается сахаръ желтъ, то намажь мѣдной подносъ Прованскимъ масломъ, влей на него сахаръ, и смотри, чтобъ онъ разошелся по всему подносу, дай немного застынуть, и разрѣзывай ножемъ на маленькїе четвероугольные штучки, а ножикъ помачивай въ воду, и послѣ каждой кусочекъ завернувъ въ бумажку, и положа на тарелку, подавай.

Варить крыжовникъ съ желе.

Свари крыжовникъ въ сахарѣ, положи въ формы и налей бѣлымъ желемъ, застуди, и какъ застынетъ, выложи на тарелку, и обсыпя сахаромъ, подавай.

Померанцы съ желе.

Сваривши померанцы въ сахарѣ, положи въ формы, и налей бѣлымъ желе, застуди; и какъ застынетъ, то выложивши на тарелку и посыпя сахаромъ, подавай на столъ.

Деревенскїя варенья.

Варенье изъ сладкаго вина.

Возьми сладкаго вина, называемаго мустъ (или виноградное сусло), только не слишкомъ сладкаго, цѣлое ведро, смотря,

сколько пожелаешь сдѣлать варенья, то можешь взять больше, или меньше, влей оное вино въ котелъ, вари его на хорошемъ огнѣ, и дай ему прѣть до тѣхъ поръ, какъ останется его три трети, чтобъ оно было очень густо, и чтобъ можно было варить въ немъ плоды для сохраненія: тогда возьми такихъ плодовъ, какіе тебѣ за благо разсудятся, грушъ ли, яблокъ ли, или квитину, вари ихъ въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ станутъ они нѣсколько мягки; потомъ облупить плоды, которые варилъ, и положи въ сыропъ, уже приготовленной изъ сладкаго вина, вари плоды свои до тѣхъ поръ, пока сварятся, снимай безпрестанно пѣну; а узнать, когда они послѣдуютъ, можно такимъ образомъ: положи сыропу на тарелку, и естьли увидишь, что онъ будетъ пупырышками, и течь не станетъ, естьли и наклонить тарелку: то это есть знакъ, что время отставлять варенье отъ огня; тогда разклавши его по горшкамъ, закрой ихъ, когда онъ простынетъ. Нѣтъ въ томъ никакой нужды, будетъ ли вино красное, или бѣлое; ибо это все равно.

Варенье изъ сидора.

Возьми сидору, сдѣланнаго изъ грушъ безъ воды, ибо изъ яблокъ не очень сладокъ,

и прежде нежели будешь класть въ него тѣ плоды, какіе тебѣ похочется варить, дай упрѣть двумъ третямъ; и кончи точно такимъ же образомъ, какъ варенье изъ сладкаго вина.

Варенье изъ меду.

Выбери самой прекраснѣйшій медъ, какой только можно имѣть, и возьми его вѣсомъ столькожъ, сколькобъ взялъ и сахару; ибо всѣ варенья съ сахаромъ, какія здѣсь ни показаны, могутъ дѣлаться и съ медомъ; и вотъ какимъ образомъ: положа медъ на сковородку, поставь ее на огонь; когда онъ начнетъ кипѣть, то надобно снимать хорошенько пѣну; а узнать можно, когда онъ хорошо сварится, такимъ образомъ: положи въ него куриное яйцо, естьли оно потонетъ, то еще надобно варить; естьлижъ сверху будетъ плавать, то это знакъ, что время снимать его съ огня; и тогда можешь варить въ немъ такіе плоды, какіе тебѣ за благо разсудятся, точно такимъ образомъ, какъ будто въ сахарѣ.

ГЛАВА XIII.

Разные компоты.

Яблочные компоты.

Возьми хорошихъ яблокъ столько, сколько похочешь сдѣлать компотовъ, вынь изъ нихъ середину ножемъ, по томъ разклади ихъ порядочно на сковородку, или на серебряное блюдо, положи въ каждое яблоко маленькой кусочекъ сахару, или мѣлко истолченнаго сахару, и положи также немножко на дно сковородки, посыпь въ печь, или положи сверху и снизу огня; подавай горячими, посыпавъ сверху мѣлкимъ сахаромъ.

Компоты изъ бѣлыхъ яблокъ.

Разрѣжь каждое яблоко пополамъ, вынь изъ него середку, и расклади ихъ на сковородкѣ вверьхъ кожею, положи туда около четверти фунта сахару и влей воды столько, чтобъ они могли свариться; когда они съ одной стороны сварятся, то переверни на другую; когдажъ совсѣмъ поспѣютъ, и сыропъ довольно упрѣетъ, то положи ихъ въ компотникъ, а сверху полей сыропомъ. Подавай горячими, или холодными, какъ тебѣ за благо разсудится.

Компоты изъ бѣлыхъ яблокъ другимъ образомъ.

Разрѣжь пополамъ шесть большихъ яблокъ, слупи съ нихъ кожу, и выбрось зернышки, клади яблоки въ чистую воду одно за другимъ, и вари въ водѣ, выжавши туда сокъ изъ поллимона, и положи кусокъ сахару; когда яблоки сварятся, то раскладй ихъ на компотникѣ, дай прѣть сыропу до тѣхъ поръ, какъ яблоки околеруются, и полей ихъ.

Яблошные компоты.

Разрѣжь пополамъ яблоки, выбрось изъ нихъ зернышки, наколи кожу во многихъ мѣстахъ, вари ихъ въ водѣ, положа осьмушку сахару; когда они начнутъ развариваться, то вынувъ, положи ихъ въ компотникъ, увари сыропъ, и полей ихъ.

Компоты изъ грушъ.

Возьми цѣлыхъ грушъ, облупи ихъ, естьли похочешь, однакожъ по большой части ихъ не лупятъ, отрѣжь верхушки и хвосты, положи ихъ въ маленькой горшечикъ, положи туда небольшой кусочекъ олова, чтобъ груши твои сдѣлались красными, влей воды, положи четверть фунта сахару, или болѣе, естьли горшокъ будетъ великъ и много будетъ грушъ, и еще небольшой

кусочекъ корицы; вари ихъ передъ огнемъ, и когда сварятся и сыропъ будетъ не слишкомъ жидокъ, то и подавай ихъ горячими.

Компоты изъ грушъ другимъ образомъ.

Обланжируй груши съ кожею въ кипяткѣ; когда онѣ въ третьей водѣ сварятся, то вынувши, положи въ свѣжую воду, положи сахару на сковородку, влей туда воды, и поставь ее на огонь, когда сахаръ разойдется, то положи туда свои груши и ломтикъ лимону, чтобы онѣ были бѣлы. Когда онѣ сварятся и сыропъ хорошъ будетъ, то и подавай ихъ горячими, или холодными, смотря по вкусу хозаина.

Жареные компоты изъ грушъ.

Выбери грушъ, которыя спѣлѣе, положи ихъ въ горячую печь, и не трогай до тѣхъ поръ, пока кожа сгоритъ; переворачивай ихъ въ печи, чтобъ онѣ со всѣхъ сторонъ испеклись, до тѣхъ поръ, чтобъ кожа съ нихъ снималась, естьли будешь тереть въ водѣ; и когда такимъ образомъ слупишь съ нихъ кожу, то разрѣжь каждую изъ нихъ пополамъ и вынь оттуда зернышки; по томъ опять помой ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, и по томъ вари ужъ ихъ въ горшкѣ съ водою, положа небольшой кусочекъ корицы, и четверть фунта сахару, накрой горшокъ, и

вари до тѣхъ поръ, какъ онѣ будутъ очень мягки; дай упрѣть сыропу, и подай ихъ горячими, естьли за благо разсудить.

Компоты изъ грушъ инымъ образомъ.

Возьми цѣлыхъ грушъ и положи въ горшокъ, вливши туда воды, положи небольшой кусочекъ корицы, двѣ головки гвоздики и осьмушку сахару; накрывши горшокъ, вари ихъ на горящихъ угольяхъ; а когда до половины сварятся, тогда влей туда стаканъ краснаго вина; когдажъ онѣ совсѣмъ поспѣютъ, то дай упрѣть сыропу, для того что его должно быть очень мало, полей имъ груши, и подавай.

Компоты изъ яблокъ и грушъ.

Очистить яблоки и груши, снять кожу, вымыть въ водѣ, и варить также въ разныхъ водахъ; и какъ кожи сварятся, то яблоки разрѣзать пополамъ, а груши цѣлыми оставить, и тѣ всѣ воды процѣдить сквозь ситку, отъ яблокъ на яблоки, а отъ грушъ на груши, и положить сахару по полуфунту, лимонной корки и корицы, въ груши положить краснаго вина, а въ яблоки бѣлаго; и какъ поспѣютъ яблоки, выложить на блюдо ложкою, а сокъ процѣдить сквозь ситку и поставить кипѣть; и какъ сдѣлается густо, вылить на тарелку и

застудить; и какъ спросятъ кушать, накрыть онымъ желеемъ, и подавать; а груши съ разсоломъ подавать.

Компоты изъ клюквы.

Клюкву перебрать и перемыть, положить въ кастрюльку, вливши туда воды; положи немножко корицы, полфунта сахару, нарѣзать Французскаго хлѣба ломтиками и поджарить на рошперѣ; положить на блюдо, клюквою сверху обложить и подавать.

Компоты изъ неспѣлаго винограду.

Вынь косточки, или зернышки изъ винограду и положи его на сковородку, вливши туда воды, и положа четверть фунта сахару, вари на маленькомъ огнѣ; когда онѣ будутъ весьма зелены и сыропъ хорошо уварится, то положи на блюдо, и подавай холодными.

Компоты изъ вишенъ.

Отрѣжь хвосты отъ вишенъ, и положи ихъ на сковородку; вливши воды, положи четверть фунта сахару, поставь ихъ на огонь, и накрывши, дай имъ раза два, или три вскипѣть; по томъ положи на то блюдо, на которомъ должно подавать, и скорѣе полей ихъ сыропомъ, и подавай холодными.

Компоты изъ земляники.

Положи четверть фунта сахару съ водою, поставь на огонь до тѣхъ поръ, пока сыропъ сдѣлается очень густой; надобно хорошенько снимать съ него пѣну; по томъ возьми хорошей земляники не очень спѣлой, очисти ее хорошенько, вымой и дай скапать; положи ее въ сыропъ, сними съ огня, и дай полежать ей немного въ сыропѣ; послѣ поставь опять на огонь, и дай однажды вскипѣть; по томъ скорѣе отставь отъ огня, и подавай.

Компоты изъ смородины.

Сдѣлай хорошій сыропъ, какъ предъидущій; по томъ возьми фунтъ хорошей смородины, вымой ее, и дай скапать; можешь положить ее кистями, естьли похочешь; положи ее въ сыропъ, и закрывши, дай ей нѣсколько разъ покипѣть, послѣ сними съ огня, и прежде нежели будешь класть на блюдо, сними пѣну.

Компоты изъ малины.

Компоты изъ малины дѣлаются точно такъ, какъ и изъ земляники, съ тою только разностію, что малину не должно мыть.

Компоты изъ абрикозовъ.

Возьми столько, сколько похочешь, не совсѣмъ спѣлыхъ абрикозовъ, разрѣжь ихъ

пополамъ и выбрось зернышки, положи на дно блюда сахару, влей полстакана воды, сверху расклади абрикозы, и поставь на маленькой огонь, дай вариться имъ до тѣхъ поръ, какъ они снизу почти совсѣмъ сварятся, и какъ ничего почти не останется сыропу; тогда сними ихъ съ огня, и посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, покрой ихъ тортною сковородкою, и положа на верхъ огня, оставь до тѣхъ поръ, какъ они сварятся и получатъ хорошій цвѣтъ, и между тѣмъ, какъ они еще не простыли, переложи ихъ въ блюдо.

Компоты изъ зеленыхъ абрикозовъ и зеленаго мигдалю.

Надобно сварить воды въ сковородкѣ; когда вода раза два вскипитъ, то положи туда свои абрикозы, или мигдаль, и давши одинъ разъ вскипѣть, вынь ихъ оттуда ложкою, и потри хорошенько въ рукахъ, чтобъ мошокъ весь слѣзъ съ нихъ, и бросай ихъ по одному въ чистую воду; по томъ возьми горячей воды въ другую сковородку, и вари тамъ свои абрикозы; ты можешь увидѣть, когда они хорошо сварятся, прокалывая ихъ булавкою: естьли булавка свободно туда входить будетъ, и абрикозы будутъ распадаться, то это знакъ, что

они ужъ сварились, а вынувши ихъ, клади въ свѣжую воду; по томъ положи на сковородку сахару, дай ему разойтися, и положа туда свои абрикозы, или мигдаль, вари ихъ исподоволь на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ они сдѣлаются очень зелены, тогда и подавай.

Иные не дѣлаютъ щелоку ни для абрикозовъ, ни для мигдалю, а только трутъ ихъ солью, чтобъ мошокъ слѣзъ, и послѣ ихъ бланжируютъ, и варятъ точно такъ, какъ я теперь сказалъ.

Компоты изъ спѣлыхъ абрикозовъ.

Обланжинуй абрикозы въ горячей водѣ; когда они будутъ очень мягки, то вынь ихъ оттуда, и положи въ чистую воду; положи на сковородку четверть фунта сахару, влей воды, и дай ему разойтися; положи туда свои абрикозы, дай раза два, или три вскипѣть, снимай хорошенько пѣну, и по томъ вынувши, расклади порядочно на блюдѣ, полей сверху сыропомъ, и подавай холодными, или горячими, какъ тебѣ за благо разсудится.

Компоты изъ персиковъ.

Возьми семь или восемь почти спѣлыхъ персиковъ, разрѣжь ихъ пополамъ, и вынувши косточки, положи ихъ на минуту въ

горячую воду; и какъ скоро вынешь, то сними съ нихъ кожу; свари четверть фунта сахару съ водою, снимай съ него пѣну, и потомъ положи туда свои персики и вари, дай упрѣть прежде хорошенько сыропу, естьли его будетъ много, а по томъ раскlади персики на блюдо, и полей ихъ онымъ.

Компоты изъ жареныхъ персиковъ.

Возьми восемь, или десять не совсѣмъ спѣлыхъ персиковъ, которые не разрѣзывай, а оставь ихъ цѣлыми, положи ихъ въ истопленую печь, дай поджариться всей кожѣ, переворачивая ихъ почасту; послѣ вынувъ, положи въ свѣжую воду; когда снимешь съ нихъ всю кожу, и вымоешь въ нѣсколькихъ водахъ, то вари ихъ въ водѣ, положа четверть фунта сахару, до тѣхъ поръ, какъ они станутъ мягки; тогда выложи ихъ, и полей сверху сыропомъ.

Компоты изъ персиковъ другимъ образомъ.

Положи семь, или восемь персиковъ на блюдо, положа сверху и снизу мѣлкаго сахару, покрой тортною сковородкою, и вари на маленькомъ огнѣ сверху и снизу; когда они сварятся и хорошо загласированы будутъ, то подавай ихъ горячими.

Компоты изъ персиковыхъ ломтиковъ.

Возьми пять, или шесть хорошихъ и весьма спѣлыхъ персиковъ, облупи съ нихъ порядочно кожу, выбрось косточки и изрѣжь въ ломтики, и раскладп въ то блюдо, которое должно подавать, положи подъ исподъ мѣлкаго сахару, и сверху также посыпь ихъ сахаромъ,

Компоты изъ разныхъ сливъ.

Вскипяти воду, и положи туда свои сливы, чтобъ ихъ обланжировать; когда онѣ сдѣлаются очень мягки, то вынимай ихъ ложкою, и положи въ чистую воду; потомъ переложи на сковородку съ немногимъ чищенымъ сахаромъ, или и простымъ, за неимѣнїемъ перваго, поставь на огонь, чтобъ онѣ сдѣлались зелеными, и подавай холодными.

Компоты изъ сливъ другимъ образомъ.

Вари четверть часа съ водою четверть фунта сахару, снимай пѣну, и когда сдѣлается сыропъ, то положи туда фунтъ сливъ, почти спѣлыхъ, дай нѣсколько покипѣть, пока сливы сварятся, снимай пѣну, и послѣ раскладп ихъ на блюдо; естьли сыропу будетъ много, то прежде нежели польешь имъ сливы, дай ему хорошенько упрѣть.

Компоты изъ разныхъ печеныхъ плодовъ.

Надобно уварить сыропъ до тѣхъ поръ, какъ плоды твои начнутъ уже приставать къ сковородкѣ, тогда снять ее съ огня; надобно простуживать компотъ до тѣхъ поръ, какъ увидишь, что онъ начнетъ принимать хорошій цвѣтъ; по томъ положи тарелку на свой компотъ, которой держи въ лѣвой рукѣ, и опрокинь его поискуснѣе, подавай горячимъ, или холоднымъ; но онъ лучше бываетъ горячимъ. Можно дѣлать такіе компоты еще и изъ тѣхъ, которые уже подаваемы были, чтобъ сдѣлать перемѣну.

Компоты изъ лимоновъ, бергамотовъ и померанцовъ.

Надобно изрѣзать ихъ въ маленькіе кусочки, и варить хорошенько въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ они будутъ мягки; тогда вынь ихъ оттуда, и положи въ свѣжую воду; по томъ сдѣлай сыропъ, влей воды, и положи четверть фунта сахару и лимонную корку, дай ей прѣть исподоволь на маленькомъ огнѣ полчаса, и послѣ подавай холоднымъ.

Компоты изъ зеленаго винограду.

Возьми фунтъ зеленаго винограду, которой бы еще не совсѣмъ созрѣлъ, разрѣжь каждую ягодку ножичкомъ, и вынь оттуд-

косточку; когда всѣ такимъ образомъ очистишь, то положи ихъ въ воду, и поставь на огонь; и какъ виноградъ начнетъ блѣднѣть, то сними его съ огня, и влей туда полстакана холодной воды, оставь его въ той водѣ до тѣхъ поръ, какъ она простынетъ, чтобъ виноградъ опять позеленѣлъ; по томъ влей кружку воды, положи шесть унцій сахару въ сковородку, и вари; положи туда немедленно свой виноградъ, и дай ему раза два-три вскипѣть, снимай пѣну, послѣ раскладй виноградъ на блюдѣ; прежде нежели будешь поливать его сыропомъ, увари его хорошенько, естьли онъ будетъ жидокъ.

Компоты изъ изюму.

Положи на сковородку четверть фунта сахару, и влей полстакана воды; дай кипѣть, снимай пѣну, и дай хорошенько упрѣть сыропу; положи въ него фунтъ изюму, изъ котораго выбери сперва косточки, дай еду раза два, или три вскипѣть, послѣ положи на блюдо; естьли будетъ пѣна, то снимай ее бѣлою бумагою.

Компоты изъ сырыхъ померанцовъ.

Разрѣжь сверху шесть померанцовъ, такъ чтобъ могъ ты опять положить отрѣзанное, и чтобъ сего не видать было, какъ

будто бы они были цѣлы, наколи ножемъ во многихъ мѣстахъ, и положа туда мѣлкаго сахару, покрой отрѣзкомъ и такъ подавай. Можешь также подавать ихъ облупивши и изрѣзавши ломтиками, разкласть ихъ на блюдѣ, и посыпать сверху и снизу мѣлкимъ сахаромъ.

Компоты изъ мароновъ.

Свари мароны на горячей золѣ, такъ какъ естьлибъ ты хотѣлъ подавать ихъ на салфеткѣ; когда облупишь съ нихъ кожу, то положа ихъ на сковородку, вливши полстакана воды, и положа четверть фунта сахару, дай имъ постоять на маленькомъ огнѣ около половины четверти часа; и прежде нежели подавать ихъ будешь, выжми туда лимоннаго соку, и подавая, посыпь сверху слегка мѣлкимъ сахаромъ.

Компоты изъ зеленой смородины.

Возьми фунтъ зеленой смородины, вынь изъ нее косточки поискуснѣе, положи ее въ горячую воду и поставь на огонь, дай стоять до тѣхъ поръ, какъ она на верхъ выдетъ; тогда сними съ огня, и влей стаканъ холодной воды, немного уксусу, и положа немножко соли, оставь ее въ сей водѣ до тѣхъ поръ, какъ простынетъ, чтобъ она опять позеленѣла; по томъ вынувъ от-

туда, положи въ свѣжую воду; между тѣмъ какъ она будетъ стынуть, положи на сковородку полфунта сахару и влей стаканъ воды, дай ей вскипѣть, снимай пѣну до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается свѣтла, положи свою смородину, которой прежде дай хорошенько скапать, и вари ее исподоволь, чтобъ она немножечко кипѣла; по томъ вынь ее нарочно сдѣланною для сего ложкою, и положи, куда за благо разсудишь; увари хорошенько сыропъ, и полей имъ смородину.

Какъ дѣлать компоты изъ яблокъ.

Взявъ тритцать крупныхъ яблокъ, очистить, разрѣзать каждое пополамъ, средину вырѣзать прочь; по томъ класть половину въ каструльку, а другую въ другую каструльку, влить полбутылки краснаго вина; а на другія яблоки налить бѣлаго вина столькожъ; положить также сахару въ обѣ каструльки по полуфунту, и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки; но смотрѣть, чтобъ не переварились; по томъ выложить на блюдо бѣлые въ средину, а красные по краямъ; а по томъ взять фунтъ сахару, положить въ каструльку немного воды, и сваривъ хорошенько, вылить на ранконтъ сахарной, положить на яблоки, а блюдо вымазывать деревяннымъ масломъ,

чтобъ не присшало къ блюду, и подавать на столъ.

Какъ дѣлать компоты изъ грушъ.

Компоты изъ грушъ точно шакимъ же образомъ дѣлаются, какъ и яблошные.

Какъ дѣлать компоты изъ черносливу Французскаго.

Компоты изъ черносливу Французскаго дѣлаются всѣ шакимъ же образомъ, какъ и прочїе.

Какъ дѣлать компоты изъ апельсиновъ.

Взять апельсиновъ двашцать, разрѣзать на двое, сварить въ сахарѣ крѣпко, и на подобїе желе облить, и подавать на столъ.

Компоты изъ яблоковъ чиненыхъ съ Французскимъ тѣстомъ.

Взять крупныхъ яблокъ, очистивши, вырѣзать средину, начинить винными ягодами, а винныя ягоды изрубить съ сахаромъ и начинить яблоки, класть въ Французское тѣсто, по томъ осыпавши рубленымъ миндалемъ, поставить въ печь, и послѣ подавать такъ на столъ.

Какъ дѣлать красные компоты.

Взять кислыхъ яблокъ, очистить, разрѣзавъ пополамъ и вырѣзавъ сѣмячки, натыкать въ кастрюльку, наливъ сперва краснаго вина; и положивъ сахару, корицы и ли-

монной корки, варить; когда же яблоки будутъ мягки, то выложить на тарелку, и застудивъ, подавать на столъ.

Какъ дѣлать бѣлые компоты.

Взять кислыхъ яблокъ, очистить, и разрѣзавъ пополамъ, натыкать гвоздикою; по томъ положить въ каструльку и налить бѣлаго вина, положивъ также сахару, корицы и лимонной корки, изрѣзанной долгенькими ломтиками, и варить; а какъ яблоки будутъ мягки, то выложить на тарелку, застудить, такъ и подавать.

Какъ дѣлать бѣлые компоты съ желеемъ.

Сварить также яблоки въ бѣломъ винѣ, выложивъ на тарелку, налить бѣлымъ желе, по томъ застудить, и подавать на столъ.

Какъ дѣлать иначе красные компоты.

Взять кислыхъ яблокъ, очистить, и положить побольше сахару и бѣлаго вина. варить довольное время; по томъ протереть сквозь сито и положить на блюдо; а сверху посыпавъ толченымъ сахаромъ, припечь горячею лопаткою, такъ и подавать на столъ.

ГЛАВА IV.

Разные ягодники.

Ягодникъ изъ фіолетоваго цвѣту.

Возьми листъ бѣлой бумаги, сверни вдвое, и согни ее кругомъ, чтобъ вышиною было около вершка, на подобіе коробочки; по томъ возьми фунтъ сахару и положи на сковородку, наливши туда воды, вари его, и снимай пѣну; а когда хорошо уварится, сними съ огня; и какъ онъ до половины простынетъ, то положи туда фіолетоваго цвѣту, приготовивши его такимъ образомъ: возьми двѣ унціи фіолетоваго цвѣту, хорошо вычищеннаго, истолки его очень мѣлко въ игоши, всыпь его въ сахаръ, и хорошенько перемѣшай деревянною ложкою, не ставя на огонь, и немедленно выливай въ сдѣланную изъ бумаги форму; когда онъ совсѣмъ почти застынетъ, то поровняй сверху ножікомъ; а когда совершенно простынетъ, то разломивши, употребляй.

Ягодникъ изъ смородины.

Возьми фунтъ красной смородины, очисти ее, и поставя на огонь, вливши воды, вари до тѣхъ поръ, какъ выдетъ изъ нее вода; тогда протри ее хорошенько сквозь сито, чтобъ осталась одна только кожица

въ ситѣ, поставь сокъ смородинной на огонь, и вари до тѣхъ поръ, какъ онъ сдѣлается очень густъ; положи фунтъ сахару на сковородку, вливши туда стаканъ воды, вари и снимай пѣну; а когда сахаръ хорошо уварится, то сними съ огня, и положи туда смородинной мармеладъ, мѣшай вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ увидишь, что сверху будетъ глассъ; тогда влей въ бумажную форму, сдѣланную какъ для фіолетоваго цвѣта.

Ягодникъ изъ малины.

Свари фунтъ сахару такимъ же образомъ, какъ выше сказано для смородины, и положи туда малину, приготовивши ее слѣдующимъ образомъ: протри скюзь сито фунтъ малины съ двумя унціями красной смородины, хорошо очищенной, и потомъ влей на сковородку процѣженное, поставь на огонь, чтобъ высохло; потомъ положи въ сахаръ, и кончи точно такъ, какъ предъидущій ягодникъ изъ смородины.

Ягодникъ изъ вишенъ.

Свари фунтъ сахару такимъ же точно образомъ, какъ для смородины, возьми фунтъ хорошихъ вишенъ, выбери изъ нихъ косточки и хвостики, поставь на огонь, чтобъ вышла изъ нихъ вся вода; потомъ протри сквозь сито, чтобъ осталась въ

немъ одна только шелуха, поставь на огонь то, что ты протеръ, и кончи точно такъ, какъ выше показано для смородины.

Ягодникъ изъ померанцоваго цвѣту.

Положи фунтъ сахару на сковородку, вливши хорошей стаканъ воды, вари его и снимай пѣну; когдажъ хорошо сахаръ уварится, сними его съ огня, и положи туда померанцоваго цвѣту, приготовивши его сперва такимъ образомъ: возьми четыре унціи листовъ померанцоваго цвѣту самаго бѣлаго, изрѣжь его нѣсколько ножемъ, и помочи лимоннымъ сокомъ, положи ва сахаръ, и мѣшай, снявши съ огня, до тѣхъ поръ, какъ сахаръ побѣлѣетъ около сковородки; тогда перелей его немедленно въ бумажную форму, какъ выше сказано.

Ягодникъ изъ абрикозовъ.

Свари фунтъ сахару такимъ же образомъ, какъ и для фіолетоваго цвѣту; когдажъ онъ сварится, то положи туда абрикозоваго мармеладу, проготовленнаго такимъ образомъ: возьми пятнатцать, или осьмнатцать абрикозовъ, смотря на ихъ величину, чтобъ они были не совершенно еще спѣлы, вынь изъ нихъ косточки, и счисти кожу, изрѣжь ихъ въ кусочки, и вари съ водою до тѣхъ поръ, какъ они хорошо разварятся

и будутъ очень густы, тогда положи ихъ въ сахаръ, и кончи такъ точно, какъ сказано о ягодникѣ изъ смородины. Равно такимъ же образомъ и персики приготовляются.

Ягодникъ изъ винограду.

Свари фунтъ сахару такимъ точно образомъ, какъ сказано для ягодника, дѣлаемаго изъ фіолетоваго цвѣту; когдажъ онъ совершенно поспѣетъ, то сними съ огня; и мѣшай его около двухъ минутъ, а по томъ положи мармеладъ изъ винограду, сдѣланной такимъ образомъ: возьми фунтъ спѣлаго винограду, очистя его, вари на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ онъ совершенно разварится; тогда протри его хорошенько сквозь сито, чтобъ осталась только одна шелуха, поставь опять то, что ты протеръ, на огонь, и дай стоять до тѣхъ поръ, какъ хорошо сгустится; по томъ положи въ сахаръ, и смѣшай хорошенько, пока сахаръ на краяхъ сковородки побѣлѣетъ, тогда немедленно выливай въ форму.

Ягодникъ изъ изюму.

Обыкновенно во всякое варенье, дѣлаемое изъ изюму, кладется мушкатной орѣхъ; ибо онъ очень для сего хорошъ. Возьми полтора фунта изюму, очисти его, и поставь на огонь чтобъ онъ полопался, по томъ

протри его сквозь сито, чтобъ осталась только одна шелуха, поставь на огонь то, что ты изъ изюму протеръ, и дай хорошенько увариться, чтобъ оно сгустилось; свари фунтъ сахару, и когда онъ совсѣмъ поспѣетъ, положи туда мармеладъ, и окончи такимъ же образомъ, какъ выше многократно уже упоминаемо было.

Ягодникъ изъ померанцовъ.

Положи полфунта, или три четверти фунта сахару на сковородку, вливши туда полстакана воды, вари его, не снимая пѣны; а когда хорошо уварится, отставь отъ огня; и какъ до половины простынетъ, то возьми корки сладкаго померанца, весьма мѣлко натертой, и положа туда, мѣшай съ сахаромъ до тѣхъ поръ, какъ хорошо сгустится, тогда вылей въ форму. Ягодникъ изъ лимоновъ дѣлается такимъ же образомъ.

Ягодникъ изъ кофе и шоколаду.

Положи фунтъ сахару на сковородку, вливши стаканъ воды, вари его и снимай пѣну; а когда хорошо уварится, отставь отъ огня, и дай ему немножко простынуть, положи туда унцїю смолотаго кофе, и перемѣшай вмѣстѣ; и когда все хорошо смѣшается, то вылей въ форму. Изъ шоколаду дѣлается такимъ же образомъ, съ тѣмъ

только различïемъ, что надобно класть шоколаду весьма мѣлко истертаго неболѣе, какъ половину унцïи на фунтъ сахару.

Ягодникъ изъ квитину.

Изрѣжь въ маленькïе кусочки около фунта квитину, сперва вычиститивши и вымывши его, вари его въ горшкѣ съ водою, пока совершенно разварится, процѣди сквозь сито, хорошенько выжимая, мѣшай безпрестанно до тѣхъ поръ, какъ будетъ очень густо; свари фунтъ сахару точно такимъ образомъ, какъ показано выше на страницѣ 45 для ягоднику изъ смородины; положи туда разварившïйся квитинъ, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ сахаръ начнетъ становиться на краяхъ сковородки бѣлымъ; тогда вылей его въ формы, какъ выше для всякихъ ягодниковъ сказано.

Ягодникъ изъ изюму другимъ и наилучшимъ образомъ.

Возьми, сколько тебѣ за благо разсудить я, изюму, очисти его, и положа въ каструльку, поставь на хорошïй огонь; и какъ начнетъ кипѣть, то снимай ложкою стебельки, дай упрѣть ему хорошенько, какъ останется третья часть; а какъ начнетъ онъ густѣть, то уменьшай огонь, мѣшай безпрестанно ложкою, какъ станетъ

густѣть; дабы не сгорѣлъ; по томъ снявши съ огня, процѣди сквозь бѣлое полотенце, хорошенько выжимая; поставь опять на огонь, и дай нѣсколько разъ вскипѣть, безпрестанно мѣшая до тѣхъ поръ, какъ онъ станетъ довольно густъ; тогда снявши съ огня, разлей немедленно по чашкамъ; когда онъ до половины простынетъ, то переложи въ горшки, или въ банки, и оставь ихъ такъ не закрывая на пять, или на шесть дней, а по томъ ужъ покрой бумагою, посматривая почасту свой ягодникъ; естьли бумага заплѣснѣетъ, то выбросивши ее, накрой другою; продолжай дѣлать сїе до тѣхъ поръ, какъ ничего жидкости не останется; тогда твой ягодникъ больше не будетъ ужъ портиться, естьли онъ хорошо сваренъ; естьлижъ будетъ портиться, то можно еще немножко подварить, и послѣ накрыть получше.

ГЛАВА V.

Разные мармелады.

Мармеладъ изъ зеленаго мигдалю и абрикозовъ.

Возьми мигдалю, или зеленыхъ абрикозовъ, сотри мошокъ такимъ точно образомъ,

какъ показано на страницѣ 35, вари ихъ въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются они мягки, а вынувъ, положи въ свѣжую воду, и послѣ дай имъ скапать; по томъ протри ихъ сквозь сито, поставь сей мармеладъ на огонь, чтобъ онъ высохъ, мѣшая безпрестанно до тѣхъ поръ, какъ онъ начнетъ приставать къ сковородкѣ; по томъ взвѣсь сей мармеладъ, и положи столько же вѣсомъ сахару и воды, дай ему повариться и снимай пѣну; по томъ обмокнувши два пальца въ свѣжую воду, обмокни вдругъ въ сахаръ, а послѣ опять въ воду; и когда оставшїйся на пальцахъ сахаръ спадетъ съ оныхъ, тогда немедленно клади туда мармеладъ, и разболтай съ сахаромъ, не давая болѣе ему вариться; и по томъ ужъ раскладн по банкамъ, или по горшкамъ.

Мармеладъ изъ земляники.

Вычисти и вымой полфунта земляники, дай ей скапать, и протри сквозь сито; по томъ поставь на огонь фунтъ сахару съ водою, вари его и снимай пѣну до тѣхъ поръ, пока хорошо переварится: тогда положи туда землянику, и разболтай ее съ сахаромъ, безпрестанно мѣшая на посредственномъ огнѣ; но только смотри, чтобъ она не кипѣла; а по томъ раскади по бан-

камъ. Наблюдай всегда сiю пропорцiю, смотря на количество, сколько похочешь сдѣлать мармеладу.

Мармеладъ изъ малины.

Свари фунтъ сахару такимъ образомъ, какъ для предъидущаго мармеладу, и когда онъ совсѣмъ поспѣетъ, то положи туда малину, приготовивши ее слѣдующимъ образомъ: очисти два фунта малины, протри сквозь сито и положи въ мармеладъ; поставь его на огонь, чтобъ онъ высохъ, до тѣхъ поръ, какъ начнетъ ужъ приставать къ сковородкѣ; по томъ положи малину въ сахаръ, и дай ей нѣсколько разъ вскипѣть, безпрестанно мѣшая, и послѣ расклади по банкамъ.

Мармеладъ изъ вишенъ.

Свари два фунта сахару такимъ образомъ, какъ для мармеладу изъ земляники, по томъ положи туда четыре фунта вишенъ, вынувши прежде изъ нихъ косточки и оборвавши хвостики, перемѣшай ихъ въ сахарѣ, и вари въ немъ до тѣхъ поръ, какъ сыропъ будетъ клеиться въ пальцахъ; тогда снявши съ огня, расклади по банкамъ.

Мармеладъ изъ померанцоваго цвѣту.

Положи фунтъ съ черникою сахару на сковородку, влей воды, и вари его снимая

пѣну; и когда сахаръ хорошо уварится, то положи туда померанцоваго цвѣту, приготовивши его такимъ образомъ: возьми полфунта померанцоваго цвѣту, хорошо вычищеннаго, вари его минутъ восемь въ водѣ, отставь сію воду отъ огня, и положи туда небольшую щепоть квасцовъ, поставь другой воды на огонь, и когда она вскипитъ, то выжми туда соку изъ лимона, положи также померанцоваго цвѣту, которому вынувши, дай скапать; вари его съ лимонной водѣ до тѣхъ поръ, какъ онъ сдѣлается очень мягокъ, по томъ положи на полчаса въ свѣжую воду съ немногимъ лимоннымъ сокомъ; послѣ того выложа померанцовой цвѣтъ въ полотенце, выжми изъ него хорошенько воду, изтолки въ иготи, и положи въ мармеладъ; по томъ положи мармеладъ въ сахаръ, и размѣшай его хорошенько на маленькомъ огнѣ; но только смотри, чтобъ онъ не кипѣлъ; раскладй по банкамъ, и сверху, когда простынетъ, посыпь сахаромъ.

Мармеладъ изъ абрикозовъ.

Изрѣжь, какъ можно потонѣе шесть фунтовъ абрикозовъ, не слишкомъ спѣлыхъ, и положи ихъ въ соразмѣрную каструльку, истолки косточки, слупивши съ нихъ кожу, и изрѣжь ихъ весьма мѣлко, положи также

съ абрикозами; изтолки четыре фунта съ половиною сахару, и положи въ абрикозы, поставь каструльку на хорошій огонь, и мѣшай безпрестанно, чтобъ мармеладъ не пригорѣлъ ко дну; когда абрикозы довольно сварятся, то снимай почасту каструльку съ огня, и раздавливай тѣ абрикозы, которые не сварились; вари до тѣхъ поръ, какъ сыропъ будетъ клеиться въ пальцахъ, и тогда раскладй его по банкамъ. Сей способъ дѣлать мармеладъ изъ абрикозовъ хотя простъ, но весьма хорошъ.

Мармеладъ изъ сливъ.

Вынь кости изъ сливъ, которыя выберешь для мармеладу, возьмя ихъ столько, сколько за благо разсудишь, вари на огнѣ въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ онѣ хорошо разварятся, протри ихъ сквозь сито, и протертое поставя на огонь, вари до тѣхъ поръ, какъ сей мармеладъ, начнетъ приставать къ сковородкѣ; по томъ взвѣсь его, и положи столько же вѣсомъ сахару, сколько мармеладъ потянетъ; поставь сахаръ на огонь съ водою, вари и снимай пѣну; ты узнать можешь, когда онъ поспѣетъ, обмокнувши два пальца въ свѣжую воду, по томъ въ сахаръ, а послѣ опять въ ту же воду; естьли сахаръ, оставшійся на пальцахъ, хо-

рошо отъ нихъ отстанетъ , тогда положи свой мармеладъ въ сахаръ , и мѣшай его ; когда простынетъ, раскладн по банкамъ, и посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ.

Мармеладъ изъ грушъ.

Вари въ водѣ груши до тѣхъ поръ , какъ онѣ будутъ мягки, слупи съ нихъ кожу, и только одну мякоть протри сквозь сито ; поставь ее на огонь , и мѣшай безпрестанно до тѣхъ поръ, какъ она начнетъ приставать къ сковородкѣ ; по томъ взвѣсь ее , и положи столько вѣсомъ сахару въ сковорокду съ водою, вари , снимая пѣну , до тѣхъ поръ, какъ хорошо уварится; тогда положи туда мармеладъ , и размѣшай съ сахаромъ на огнѣ ; и когда начнетъ закипать, отставь отъ огня , и разклади по банкамъ, а какъ простынетъ, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ.

Мармеладъ изъ персиковъ.

Облупи персики , которыебъ были не слишкомъ спѣлы , и вычистивши косточки, изрѣжь ихъ въ маленькїе кусочки ; по томъ вари ихъ точно такимъ образомъ , какъ абрикозы; смотри выше на страницѣ 54.

Мармеладъ изъ барбарису.

Свари полтора фунта сахару такимъ же образомъ , какъ и для грушъ , по томъ

положи туда барбарисъ , приготовивши его слѣдующимъ образомъ: возьми фунтъ барбарису, положи въ каструльку, вливши туда воды, и вари его до тѣхъ поръ , какъ онъ совершенно разварится ; процѣди сквозь сито; и выжми его хорошенько, чтобъ кромѣ кожи ничего не осталось; поставь опять на огонь то, что процѣдилъ , и вари , безпрестанно мѣшая до тѣхъ поръ , какъ мармеладъ начнетъ приставать къ сковородкѣ; по томъ смѣшай съ сахаромъ, и поворачивай каструльку на огнѣ до тѣхъ поръ , какъ онъ начнетъ закипать ; тогда расклади по банкамъ.

Виноградной мармеладъ.

Возьми столько винограду, сколько тебѣ за благо разсудится , которой бы не совсѣмъ еще былъ спѣлъ, очисти его, положи въ воду, котораябъ ужъ на огнѣ закипала ; когда виноградъ начнетъ блѣднѣть и будетъ поверхъ воды плавать, то влей туда немного свѣжей воды , и сними съ огня , накрывши , держи его до тѣхъ поръ, какъ онъ опять позеленѣетъ; естьлижъ въ случаѣ не будетъ онъ зеленѣть , то оставь его въ той водѣ; которую согрѣлъ, до тѣхъ поръ, какъ будетъ онъ довольно зеленъ; по томъ дай ему скапать , и протри сквозь

сито деревянною ложкою; взвѣсь сей мармеладъ, и положи столько же вѣсомъ мѣлкаго сахару на сковородку, на которую выложи также и мармеладъ, варя все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ сыропъ будетъ клеекъ, однакожъ не слишкомъ густъ; послѣ раскладн его по банкамъ, когда онъ нѣсколько простынетъ.

Яблошной мармеладъ.

Свари въ водѣ цѣлыхъ яблокъ; и какъ они будутъ мягки, то вынувъ, положи въ свѣжую воду, и сними съ нихъ кожу, а мякоть протри хорошенько сквозь сито; положи протертое на сковородку, и поставь на огонь, чтобъ высушилось, до тѣхъ поръ, какъ станетъ оно очень густо, свари столько же вѣсомъ сахару, сколько потянетъ мармеладъ, перемѣшай его съ сахаромъ вмѣстѣ, поставь опять на огонь, для того только, чтобъ немножко нагрѣлось, и мѣшай однакожъ безпрестанно до тѣхъ поръ, какъ начнетъ закипать; тогда сними съ огня и раскладн по банкамъ, когда немножко простынетъ; а накрывай тогда ужъ, какъ совершенно простынетъ.

Виноградной мармеладъ.

Положи въ воду, которая начнетъ закипать, четыре фунта винограду почти спѣлаго, которой сперва хорошенько вычисти;

когда онъ начнетъ кипѣть, то сними его съ огня, и накрой, чтобъ онъ опять позеленѣлъ; оставь его въ той водѣ до тѣхъ поръ, какъ онъ совершенно простынетъ; тогда вынувъ, протри сквозь сито, чтобъ какъ можно побольше было мармеладу; послѣ положи сей мармеладъ на сковородку, и дай высохнуть ему на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ онъ будетъ довольно густъ; на фунтъ винограду свари фунтъ сахару, положи туда мармеладъ, и хорошенько разболтай его съ сахаромъ, поставь опять на огонь, только чтобъ онъ разогрѣлся, и мѣшай безпрестанно до тѣхъ поръ, какъ начнетъ онъ закипать; и тогда снявши, раскладй по банкамъ.

ГЛАВА VI.

Разныя наилучшія ратафіи.

Ратафія изъ мушкатнаго изюму.

Возьми мушкатнаго изюму очень спѣлаго, протри его хорошенько, чтобъ вышло какъ можно побольше соку, процѣди его сквозь сито, вымѣряй сей сокъ, и влей туда столько же водки, положи четверть фунта

сахару на каждую кружку, также по пропорціи положи туда мушкатнаго цвѣту, корицы и гвоздики, влей все это въ банку, хорошенько ее закупори, дай стоять ей дней пять, или шесть, ежедневно болтая, по томъ процѣди ее; и когда она будетъ очень чиста, то разлей по бутылкамъ, и хорошенько ихъ закупори.

Ратафія изъ абрикозовъ.

Изрѣжь въ маленькіе кусочки четверть фунта абрикозовъ, разбей косточки, и вынувъ изъ нихъ ядры, изтолки ихъ, положи ихъ въ бутыль вмѣстѣ съ абрикозами и налей водкою, положи туда полфунта сахару, немного корицы, восемь головокъ гвоздики и немножечко мушкатнаго цвѣту; закупори хорошо бутыль, дай стоять ей недѣли двѣ, или три; старайся почасту болтать ее; и разливши по бутылкамъ, поставь ихъ въ погребъ.

Ратафія изъ вишенъ.

Отбери хорошихъ и спѣлыхъ вишенъ, выбрось косточки и хвостики, положи къ нимъ немножко малины, раздави все вмѣстѣ, и положи въ бутыль, дай стоять четыре, или пять дней, болтай выжимки каждой день раза по три, чтобъ они набрались хорошаго вкусу и получилибъ хорошій цвѣтъ

по томъ выжми еще хорошенько выжимки, чтобъ вышелъ изъ нихъ весь сокъ; послѣ того вымѣряй сокъ, и на три кружки онаго влей туда двѣ кружки водки; для пяти кружекъ ратафіи надобно изтолочь три горсти косточекъ изъ тѣхъ же самыхъ вишенъ, и положить на каждую кружку по четверти фунта сахару.

Ратафія изъ красныхъ плодовъ.

Возьми два фунта вишенъ, изъ которыхъ вычисти косточки и хвостики, также возьми фунтъ смородины, фунтъ малины и фунтъ шелковицы, которую можно положить и послѣ, естьли въ одно время не случится; раздави всѣ сіи плоды вмѣстѣ, и положи въ бутыль съ сокомъ и косточками изъ половины вишенъ, которыя сперва должно истолочь, и дай стоять три дни, по прошествіи которыхъ процѣди сокъ сквозь сито, и положи въ бутыль, влившн туда столько же водки, сколько будетъ соку изъ плодовъ; положи сахару и корицы, дай стоять два мѣсяца; по томъ процѣди ратафію, и разлей по бутылкамъ.

Ратафія изъ мигдалю и абрикозовъ.

Надобно взять фунтъ мигдалю и абрикозовъ, изъ которыхъ выбрать самые лучшіе, а за недостаткомъ оныхъ можно упо-

требить и простые; положить ихЪ вЪ бутыль, вЪ которую влить двѣ кружки водки и кружку воды, положить фунтЪ сахару, горсть коріандру, немножко корицы, и дать стоять недѣлю, по томЪ процѣдить; какЪ ратафія будетЪ чиста, разлить по бутылкамЪ.

Ратафія изЪ померанцоваго цвѣту.

Возьми фунтЪ померанцоваго цвѣту, хорошо очищеннаго, положи вЪ бутыль, и влей туда двѣ кружки водки и одну воды; положи фунтЪ сахару, дай стоять двадцать четыре часа, по томЪ процѣди, какЪ прочія ратафіи, и разлей по банкамЪ.

Другая ратафія изЪ померанцоваго цвѣту.

Положи вЪ бутыль три четверти померанцоваго цвѣту, влей три кружки водки; и положи полтора фунта сахару, поставь сію бутыль вЪ котелЪ, наполненной водою, которую вари на огнѣ десять часовЪ; по томЪ снявЪ сЪ огня, дай простынуть ратафіи, прежде нежели будешь цѣдить и разливать по бутылкамЪ.

Ратафія изЪ померанцоваго цвѣту инымЪ образомЪ.

Положи фунтЪ сахару на сковородку, и влей стаканЪ воды, вари его и снимай пѣну; когда сахарЪ хорошо уварится, то

сними его съ огня, положи туда полфунта ранжеваго цвѣту листами, дай ему раза два, или три вскипѣть съ сахаромъ, по томъ сними съ огня, и хорошенько накрой; дай ему полежать въ сахарѣ часовъ пять, или шесть, по томъ опять поставь на маленькой огонь, вливши водки; смотри, чтобъ огню было весьма мало, дабы ратафія только грѣлась, и чтобъ сахаръ могъ смѣшаться съ водкою; по томъ процѣди ратафію сквозь чистую салфетку, и разлей по бутылкамъ. — Для сбереженія померанцоваго цвѣту, которой ты употреблялъ для дѣланія ратафіи, выжми его хорошенько; послѣ возьми полфунта сахару, положи на сковородку, вливши немного воды, вари и снимай пѣну; и такъ продолжай варить до тѣхъ поръ, когда обмокнувъ два пальца въ воду, и по томъ обмокнувши въ сахаръ, и опять немедленно въ свѣжую воду, естьли сахаръ, оставшійся на пальцахъ, спадетъ чисто съ оныхъ; тогда положи туда померанцоваго цвѣту, и дай ему немножко вскипѣть; сними съ огня, и мѣшай безпрестанно до тѣхъ поръ, какъ сахаръ въ порошокъ разойдется, тогда процѣди сквозь сито, поставь что нибудь, дабы не терялся сахаръ, когда будешь цѣдить. Сей померанцо-

вый цвѣтъ надобно беречь въ сухомъ мѣстѣ; его можно класть въ сливки и вездѣ, гдѣ только нуженъ изкрошенной померанцовой цвѣтъ.

Ратафія изъ анису.

Для сдѣланія двухъ кружекъ ратафіи изъ анису положи фунтъ сахару на сковородку и влей воды, вари вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ не будетъ больше пѣны и какъ онъ будетъ чистъ; тогда свари особо воды, положи туда три унціи анису, сними съ огня, чтобъ вода больше не варилась, дай стоять четверть часа, и послѣ положа его въ сахаръ, вливши три мѣрки водки, поболтай все, прежде нежели будешь лить въ бутыль, и наливши, закупори ее хорошенько, и поставь на солнце. Прежде нежели разливать будешь по бутылкамъ, процѣди сквозь чистенькую салфетку.

Ратафія изъ можжевельника.

Для сдѣланія трехъ кружекъ ратафіи изъ можжевельнику положи въ бутыль двѣ кружки водки, хорошую горсть можжевельнику, полтора фунта сахару, которой сперва вари съ водою до тѣхъ поръ, какъ пѣны ничего на немъ не будетъ и какъ онъ станетъ чистъ; закупори хорошенько бутыль, и поставь ее въ тепломъ мѣстѣ на пять

недѣль, по прошествіи которыхъ процѣди сквозь чистую салфетку; и когда ратафія будетъ чиста, то разлей ее по бутылкамъ, которыя хорошо закупори. Сія ратафія чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ лучше.

Ратафія изъ лимоновъ.

Она дѣлается такимъ же образомъ, какъ и предъидущія: возьми восемь лимоновъ, слупи поискуснѣе кожу сверху, не трогая бѣлой мякоти, изрѣжь кожу въ маленькіе кусочки, и положи ихъ въ бутыль, наливши туда водки, дай стоять три недѣли; по томъ положи фунтъ сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; положи его въ бутыль съ водкою, и дай еще стоять двенатцать, или пятнатцать дней; по томъ процѣди ратафію, и разлей по бутылкамъ. Доброта сей ратафіи состоитъ въ томъ, что она можетъ нѣсколько лѣтъ быть сохраняема.

Ратафія изъ Грецкихъ орѣховъ.

Когда орѣхи поспѣютъ, возьми ихъ цѣлыхъ двенатцать, разрѣжь пополамъ, и положи въ бутыль, наливши водкою, закупори хорошенько бутыль, и поставь ее въ холодномъ мѣстѣ на шесть недѣль, болтай по времени свою бутыль; по томъ положи на сковородку фунтъ сахару, и вливши во-

ды, вари, и снимай пѣну; процѣдивши же водку сквозь салфетку, положи туда сахару небольшой кусочекъ, корицы, и щепоть коріандру; по томъ дай опять стоять съ мѣсяцъ, а по прошествіи онаго процѣди, и разлей по бутылкамъ.

Ратафія изъ вишенъ.

Взять восемь кузововъ вишенъ, перебрать ихъ, косточки выбросить вонъ, а тѣло вишневое прожать сквозь салфетку, выжимки и косточки потолочь, и положить въ ведерной кубъ, налить Французскимъ виномъ, и туда же влить штофъ прѣснаго молока, и гнать водку; а какъ перегонишь, то на каждой штофъ той водки положить три штофа вишневаго соку; на все сіе положить два фунта толченаго сахару, размѣшавъ хорошенько, процѣдить и разлить въ штофы.

Ратафія изъ вишенъ другимъ образомъ.

Взять два ведра вишенъ, налить на нихъ ведро Французской водки, закупорить боченокъ, поставить его на мѣсяцъ, а послѣ слить, выжать весь сокъ изъ вишенъ, то и будетъ два ведра ратафіи, въ которую положить сахару три фунта, мигдалю одинъ фунтъ, горькаго мигдалю сорокъ восемь золотниковъ, гвоздики три золотника,

что все истолочь съ вишневыми косточками, но толочь каждое особенно, и послѣ положить все вмѣстѣ въ ратафію, еще къ тому подбавить горсть кишнецу, истолченаго, дать стоять три недѣли; а по томъ чисто процѣдить, и разливъ по штофамъ, употреблять.

Ратафія изъ квитину.

Набери хорошаго квитину, и очистивши его, изтолки въ ступи, выжми ее хорошенько въ тряпицѣ, и выцѣженной сокъ измѣряй; влей двѣ бутылки водки на три бутылки соку, положи четверть фунта сахару на всякую бутылку, также положи корицы, коріандру, инбирю и мушкатнаго цвѣту, всего по пропорціи, поставь все это вмѣстѣ на десять, или двенатцать дней; закупори хорошенько свою бутыль, въ которой будетъ стоять ратафія, чтобъ воздухъ въ нее не проходилъ, по томъ процѣдя ее хорошенько, поставь въ погребъ; чѣмъ ратафія твоя долѣе будетъ стоять, тѣмъ лучше.

ГЛАВА VII.

Какъ дѣлать разные сыропы для зимы изъ всякихъ ягодъ, какъ-то изъ земляники, смородины, малины и проч.

Возьми два фунта сахару на фунтъ плодовъ; сперва свари сахаръ а потомъ положи туда фунтъ ягодъ; и какъ скоро онѣ немножечко вскипятъ, то отставь ихъ отъ огня и дай скапать на ситѣ; а какъ онѣ простынутъ, то разлей по бутылкамъ; заткни ихъ одною только бумагою.

Сыропъ для бишева.

Взять десять горькихъ померанцовъ, и обтерши съ нихъ цедру, изрѣзать мѣлко, сѣмячки вынуть, и положить въ тазикъ, налить водою, дать кипѣть гораздо больше, и когда укипитъ, слить оную воду, и еще налить другою, дать столькожъ кипѣть; послѣ эту воду процѣдить и протереть померанцы, смѣшать вмѣстѣ съ первою отварною водою и мѣрою сахаромъ, варить вмѣстѣ стаканъ сахару и стаканъ морсу, или хотя и побольше положить сахару, и варить до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ.

Сыропъ изъ фіолетоваго цвѣту.

На четверть фунта очищенаго фіолетоваго цвѣту, которой положи въ чашку,

влей туда горячей воды, положи еще что нибудь, дабы фіолетовой цвѣтъ на дно опустился, накрывши поставь на горячую золу на два часа; по томъ выложи фіолетовой цвѣтъ на чистое полотенце, выжми хорошенько воду, и естьли выжатой воды будетъ цѣлая кружка, то положи два фунта съ пол въ ною сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; и когда сахаръ хорошо уварится, что ты узнать можешь, естьли обмокнувши палецъ въ воду, обмокнешь его немедленно и въ сахаръ; а по томъ опять въ холодную воду; и естьли сахаръ хорошо спадетъ съ онаго, то это знакъ, что онъ ужъ поспѣлъ; тогда влей туда воду изъ фіолетоваго цвѣту; только крайнѣ берегись, чтобъ сыропъ твой не закипѣлъ; когда онъ хорошо уварится, то вылей сыропъ въ чашку, покрой ее, и поставь на горячую золу на три дни, и смотри, чтобъ теплота была всегда какъ можно одинакая; а узнать можешь, когда сыропъ поспѣетъ, обмокнувши въ оной два пальца, и вынувши ихъ, когда онъ будетъ тянуться, то это значитъ, что онъ поспѣетъ, и тогда можно его разливать по бутылкамъ.

Вишневой сыропъ.

Возьми два фунта хорошихъ вишенъ очень спѣлыхъ , очисти съ нихъ хвостики , и выбрось косточки , поставь ихъ на огонь, вливши воды, дай имъ разъ восемь, или десять вскипѣть , и протри сквозь сито, положи два фунта сахару на сковородку съ водою, и поставь ее на огонь , вари его и снимай хорошенько пѣну ; а когда хорошо уварится, влей туда вишневой сокъ, и вари еще вмѣстѣ до тѣхъ поръ , какъ сыропъ хорошо сгустится.

Сыропъ изъ абрикозовъ.

Смотря по времени, на которое будешь готовить сыропъ , надобно класть сахару болѣе, или менѣе. Для абрикозоваго сыропу, которой ты похочешь сберечь отъ лѣта, на примѣръ до осени , надобно полагать два фунта сахару на фунтъ ягодникъ ; и для сего возьми фунтъ спѣлыхъ абрикозовъ , вынь изъ нихъ косточки; послѣ облупя миндаль, изрѣжь его въ кусочки, изрѣжь также и абрикозы въ маленькїе кусочки , положи два фунта сахару на сковородку , влей стаканъ воды, и вари его какъ предъидущїй вишневой сыропъ ; положи туда абрикозы съ косточками , вари ихъ вмѣстѣ на посредственномъ огнѣ до тѣхъ поръ , какъ онъ

начнетъ тянуться и клеиться въ пальцахъ, естьли обмокнешь въ него, тогда процѣди его сквозь сито. Можешь еще дѣлать сыропъ такимъ образомъ: изрѣзавши абрикозы и косточки, какъ выше сказано, поставь ихъ на огонь, вливши стаканъ воды; вари ихъ до тѣхъ поръ, какъ они совсѣмъ переварятся, протри сквозь сито, чтобъ вышелъ изъ нихъ весь сокъ, дай ему устоять- и процѣди сквозь салфетку; по томъ влей сей сокъ въ сахаръ, и вари до тѣхъ поръ, какъ сыропъ поспѣетъ.

Сыропъ изъ шелковицы.

Возьми двѣсти хорошихъ и очень черныхъ шелковицъ, поставь ихъ на огонь, вливши хорошій стаканъ воды, дай разъ пять, или шесть вскипѣть, пока выдетъ изъ нее весь сокъ, и послѣ процѣди его сквозь сито, дай ему устояться, и послѣ еще процѣди сквозь сито очень частое; возьми два фунта сахару, поставь на огонь съ водою, дай ему вариться и снимай пѣну; когдажъ онъ хорошо уварится, то влей туда воду изъ шелковицы, дай стоять на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ она съ сахаромъ хорошо смѣшается; смотри только, чтобъ она не кипѣла; по томъ вылей въ блюдо или чашку, и поставь на горячую золу на три дни,

держи всегда ее въ одинакой и посредственной теплотѣ; а узнать, поспѣлъ ли онъ, можешь такимъ образомъ; естьли обмокнешь палецъ въ сыропъ, и вынимая оттуда потихоньку, будетъ онъ тянуться, тогда онъ поспѣлъ, и можно разливать его по бутылкамъ, которыя смотри на прежде закупори, какъ когда сыропъ совсѣмъ простынетъ.

Виноградный сыропъ.

Возьми два фунта не совсѣмъ вычищеннаго сахару, и поставь на огонь съ водою; вари его и снимай пѣну; и когда уварится, то положи туда винограду, приготовленнаго такимъ образомъ; возьми два фунта винограду зеленаго и крупнаго, очисти, и протри сквозь чистое сито, дай ему устояться, и процѣди, влей сокъ въ сахаръ; и вари до тѣхъ поръ, пока сдѣлается сыропъ, что ты легко узнать можешь, естьли обмокнешь палецъ, и естьли онъ будетъ тянуться.

Яблошной сыропъ.

Возьми хорошихъ яблокъ, изрѣжь ихъ въ самые тоненькіе ломтики, и вари въ водѣ; когда они разварятся, то выложи на чистое полотенце, и хорошенько выжми весь сокъ, дай ему устояться; и процѣди его;

по томъ свари фунтъ сахару точно такимъ же образомъ, какъ для вишневаго сыропу; когдажъ онъ совсѣмъ поспѣетъ, то влей туда яблошной сокъ, и вари его до тѣхъ поръ, какъ сыропъ начнетъ тянуться, естьли обмокнешь въ него палецъ.

Лимонный сыропъ.

Лимонной сыропъ обыкновенно дѣлается только тогда, когда захотятъ его вочто нибудь употреблять, а чтобъ его сдѣлать: положи полфунта сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; продолжай варить до тѣхъ поръ, какъ онъ начнетъ тянуться, естьли обмокнешь палецъ; тогда влей туда лимоннаго сокъ, дай еще нѣсколько разъ вскипѣть, и употребляй.

Сыропъ изъ оршату.

Смотря, сколько похочешь сдѣлать сыропу, то полагай столько и оршату; на полфунта сладкаго мигдалю, положи двѣ унціи сѣмянъ дынныхъ, тыквенныхъ, и огурешныхъ и полфунта кислаго мигдалю, положи мигдаль въ горячую воду, а отставивъ отъ огня, облупи его, когда кожа будетъ легко сниматься, и облупя, бросай одинъ за другимъ въ свѣжую воду, дай ему скапать, и положи въ иготь съ показанными сѣмянами; изтолки ихъ хорошенько вмѣстѣ, чтобъ были очень мѣлки; а чтобъ они не

превратились въ масло, то поливай на нихъ водою, по томъ разболтай ихъ въ теплой водѣ, поставь на горячую золу, чтобъ они стояли тамъ три часа, протри сквозь салфетку деревянною ложкою, чтобъ изъ миндалю вышелъ весь сокъ; по томъ возми фунтъ сахару, свари его, и оконча какъ прежнїе сыропы.

Сыропъ изъ персиковыхъ цвѣтовъ.

Возьми полфунта персиковыхъ цвѣтовъ, положи ихъ въ блюдо, и налей горячею водою, дай стоять имъ въ оной сутки на горячей золѣ; по томъ поставь на огонь, дай раза два вскипѣть, и протри сквозь сито, чтобъ вышелъ весь сокъ; послѣ положи фунтъ сахару на сковородку и влей стаканъ воды, вари его и снимай пѣну; по томъ влей туда сокъ изъ персиковыхъ цвѣтовъ, и вари вмѣстѣ, пока сдѣлается сыропъ, что ты узнать можешь, естьли обмокнешь туда палецъ, и вынимая, когда онъ будетъ тянуться, то єто значитъ, что онъ поспѣлъ.

Сыропъ изъ красной капусты.

Изрѣжь и вымой большой качанъ красной капусты, положи его въ каструльку съ водою, и вари три, или четыре часа; и когда останется немножко воды, то выжми хорошенько капусту, чтобъ вышелъ изъ нее весь

сокъ, дай ему устояться и процѣди его; возьми фунтъ меду, положи на сковородку, влей туда воды, и вари, снимая безпрестанно пѣну; когда медъ очень будетъ свѣтелъ, то влей туда сокъ изъ капусты, и вари его вмѣстѣ, пока сдѣлается хорошїй сыропъ.

Лимонной сыропъ для лимонаду.

Взявъ одинъ фунтъ сахару, сварить его, и выдавить въ него изъ цѣлаго лимона сокъ, и потомъ разогрѣть, изъ чего и сдѣлается сыропъ. Сей составъ есть прохладительный и для груди полезное лѣкарство.

Сыропъ изъ квитину.

Возьми двенатцать очень спѣлыхъ квитиновъ, вынь изъ нихъ сердце и сними кожу, изтолки мякоть, положи въ кружку, и выжимай хорошенько руками изъ нее сокъ; дай устояться сему соку, и послѣ процѣди его; на полштофа возьми фунтъ не совсѣмъ вычищеннаго сахару, которой свари такимъ точно образомъ, какъ для винограднаго сыропу выше показано; когда сахаръ хорошо разварится, то влей туда сокъ изъ квитину, и дай вариться всему сему вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока сыропъ совсѣмъ поспѣетъ.

Сиропъ изъ сладкаго корня.

Свари фунтъ не совсѣмъ вычищеннаго сахару точно такимъ же образомъ, какъ для винограднаго сыропа; по томъ влей туда воды изъ сладкаго корню, сдѣланной такимъ образомъ: свари въ водѣ три четверти фунта сладкихъ кореньевъ изкрошенныхъ, очистивши ихъ и вымывши, вари до тѣхъ поръ, какъ вода начнетъ клеится въ пальцахъ, тогда положи сладкіе коренья въ бѣлое полотенце, выжми ихъ хорошенько, дай устояться, и послѣ процѣди, и процѣженное влей въ сахаръ; и дай вариться всему вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается хорошій сыропъ.

Сиропъ капилерной.

Возьми унцію капилерныхъ листовъ, положи ихъ въ горячую воду, и вынувши немедленно, дай имъ стоять по крайней мѣрѣ двенатцать часовъ на горячей золѣ, и послѣ процѣди сквозь сито; по томъ влей въ сахаръ, приготовленной такимъ образомъ: положи фунтъ сахару въ кастрюльку, вливши туда хорошій стаканъ воды, свари его, снимая безпрестанно пѣну; а вари до тѣхъ поръ, какъ обмокнувши въ холодную воду два пальца, по томъ въ сахаръ, а послѣ немедленно опять въ холодную воду; и есть-

ли сахарЪ, оставшiйся на пальцахЪ, чисто отпадешЪ, то ето значитЪ, что онЪ поспѣлЪ; тогда влей туда капиллерную воду, не варявши ее; и какЪ скоро все вмѣстѣ смѣшается, то отставь отЪ огня, и выливши на блюдо, хорошенько его накрой, и поставь на горячую золу, котораябЪ была всегда умѣренной теплоты, и дай стоять три дни, по прошествiи которыхЪ, естьли обмокнувши вЪ оной сиропЪ палецЪ и прижавши его кЪ другому, какЪ станешь раздѣлять, будетЪ тянуться нить, которая естьли не скоро перервется, то тогда сиропЪ твой поспѣлЪ, и разливши его по бутылкамЪ, когда онЪ простынетЪ, закупори ихЪ хорошенько.

ГЛАВА VIII.

Разные ликеры.

КакЪ дѣлать розовой ликерЪ.

Взять сахару 48 золотниковЪ, сдѣлать сиропЪ не очень густой, положить вЪ него розоваго цвѣту одинЪ фунтЪ, и варить до тѣхЪ порЪ, пока густЪ будетЪ; по томЪ выжать туда сокЪ изЪ одного лимона, и

дать вскипѣть раза два; простудя, налить штофъ Французской водки, поставить на солнце дать стоять до тѣхъ поръ, пока очень настоится и получитъ розовой цвѣтъ; тогда слить съ цвѣтовъ, насыпать мѣлко изтолченнаго сахару въ ту водку одинъ фунтъ, поставить опять на солнце, чтобъ сахаръ весь разошелся, по томъ сквозь валеной калпакъ процѣдить, и употреблять.

Какъ дѣлать шоколадной ликеръ.

Въ двѣ кварты хорошей водки влить полкварты воды, также всыпать туда четверть фунта тертаго шоколаду и столько же сахару, и все сїе смѣшавъ, вылить въ большой штофъ, а по томъ поставить въ мѣсто умѣренной теплоты на 9 дней, помѣшивая всякой день по четыре раза по прошествїи же 9 дней процѣди ликеръ въ штофъ, положа въ воронку хлопчатой бумаги.

Какъ дѣлать персиковой ликеръ.

Взять ведро дрождей, положить въ нихъ 2 фунта толченыхъ персиковыхъ костей, передвоить, и передвоенное смѣшать по поламъ съ Французскою водкою; когда будетъ ведро, то положишь въ него 4 фунта толченыхъ персиковъ, дать стоять десять дней, послѣ передвоить, и на каждой штофъ всыпавъ мѣлко толченаго сахару, поставить въ

печь, мѣшать всякой день; и когда сахарѣ разойдется, то и употреблять.

Рецептъ для сдѣланія хорошаго ликера, называемаго веспетро, аппробованнаго Королевскими Докторами.

Возьми толстую бутылку, или глиняной кувшинъ, въ которой бы входило больше двухъ обыкновенныхъ бутылокъ, влей туда двѣ бутылки хорошей водки, пробавь также два зернышка травы дятельнику, истолокши ихъ въ иготи, положи унцію коріандровыхъ зеренъ, хорошую щепоть Воложскаго укропу и столькожъ анису, выдави еще туда же изъ двухъ лимоновъ сокъ съ корками, и положи фунтъ сахару; дай всему сему настояться въ бутылѣ четыре, или пять дней, болтая почасту бутыль, чтобъ сахаръ разошелся, по томъ процѣди ликеръ свой сквозь хлопчатую бумагу, и разливши по бутылкамъ, хорошенько ихъ закупори

Какимъ образомъ дѣлать лимонной ликеръ.

На штофъ Французской водки взять восемь свѣжихъ лимоновъ, срѣзать съ нихъ, какъ можно тонѣе, одну цедру, и положить ее въ ту водку, поставить на солнце, и дать стоять двенатцать дней; а чѣмъ больше стоять будетъ, тѣмъ лучше

(иные стоявятъ даже и на два мѣсяца); по томъ слить, и положить два фунта мѣлко толченаго сахару, и еще дать стоять довольное время на солнцѣ; по томъ естьли сахаръ былъ не очень чистъ, и покажется ликеръ мутенъ, то можно пропустить его сквозь хлопчатую бумагу, и послѣ употреблять. Такимъ точно образомъ дѣлается и апельсинной ликеръ.

ГЛАВА IX.

Разные бисквиты.

Бисквиты.

Смотря на величину и на количество бисквитовъ, которые похочешь сдѣлать, можешь ты прибавить, или убавить предписанную здѣсь пропорцію разнымъ вещамъ: возьми восемь яицъ, и положи на вѣски, и съ другой стороны столькожъ положи сахару; отвѣсь столькожъ вѣсомъ, сколько потянутъ яицы; по томъ возьми хорошей крупичатой муки, и положи ее на тарелку, разбей туда восемь яицъ, бѣлки отложи особенно въ другую чашку, а желтки также въ особливую съ сахаромъ, прибавь еще

туда зеленой, лимонной корки, очень мѣлко изкрошенной, разболтай хорошенько желтки съ сахаромъ; по томъ взбивай также бѣлки до тѣхъ поръ, пока они поднимутся, смѣшай ихъ съ сахаромъ, примѣшивая по немножку муки; по томъ возьми формы жестяныя, которыя бы были ужъ совсѣмъ готовы и хорошо вымазаны масломъ, положи въ нихъ свое тѣсто, и клади немного больше половины; посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, и посади въ печь въ легкой духъ на часъ мѣсто; когда оно хорошо поджарится, то вынувши, дай простынуть, и выкладывай изъ формъ.

Бисквиты другимъ образомъ.

Они дѣлаются еще другимъ манеромъ, сохраняя всѣ пропорцію показанныхъ вещей, но не кладутся въ формы; когда тѣсто поспѣетъ, то возьми его ложку для всякаго бисквита, и положи вдоль на бумагу, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, посади въ печь въ гораздо легкой духъ, нежели какъ предъидущіе бисквиты; и какъ скоро они поспѣютъ, то ножемъ срѣзывай ихъ съ бумаги.

Бисквиты для ликеру.

Положи пять яицъ на вѣски, а съ другой стороны положи столько же вѣсомъ сахару, которой по томъ снявши, положи на

мѣсто его столько же вѣсомъ муки; положи сахаръ въ чашку съ изкрошенною зеленою лимонною коркою, померанцовымъ, цвѣтомъ, вареными и изкрошенными, и яишными желтками; взбивай все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ сахаръ хорошо перемѣшается съ яицами; по томъ положи туда муки, и побей все еще вмѣстѣ; взбивай яишные желтки, которые ты отложилъ особо, до тѣхъ поръ, какъ они хорошо взойдутъ, тогда смѣшай ихъ съ сахаромъ и мукою, и замѣси. По томъ возьми два листа бумаги, и согнувъ ее вдоль на подобіе жолобка, вышиною и шириною въ палецъ, обмажь горячимъ масломъ; по томъ положи по двѣ ложки тѣста во всякой жолобокъ, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, и посади на легкой духъ въ печь; когда они хорошо подрумянятся, то сними ихъ съ бумаги, и положа на сито, береги ихъ въ сухомъ мѣстѣ. Сіи бисквиты весьма хороши съ ликерами.

Легкіе сухари, или бисквиты.

Возьми десять яицъ, изъ пятка которыхъ отложи желтки въ чашку, положи туда немного померанцоваго цвѣту и зеленой лимонной корки, что все изкроши весьма мѣлко; положи также туда три четверти фунта сахару очень мѣлкаго, взбивай

все вмѣстѣ до тѣхъ поръ какъ сахаръ хорошо размѣшается съ желтками и станетъ жидокъ, по томъ взбей бѣлки изъ десяти яицъ; и когда оня хорошо подымутся, то положи туда сахару, перемѣшай ихъ съ онымъ, по томъ положи туда шесть унцій муки, которую клади понемножку и безпрестанно мѣшай; по томъ положи въ формы, сверху посыпь мѣлкимъ сахаромъ, испеки въ печи въ вольномъ духу.

Бисквиты изъ варенѣевъ.

Изтолки въ ягоши лимонной корки свареной, положа туда двѣ ложки абрикозоваго мармеладу, три унціи мѣлкаго сахару, четыре свѣжіе яишные желтка, а бѣлки отложи особо, смѣшай все вмѣстѣ, и протри сквозь сито, чтобъ ничего не осталось, положи бисквиты на бумагу, посыпь сверху немного мѣлкимъ сахаромъ, чтобъ ихъ заглассировать, и посади въ печь въ легкой духъ.

Сухари изъ шеколаду.

Возьми шесть свѣжихъ яицъ, изъ которыхъ четыре разбивши, выпустивши желтки въ чашку, а бѣлки въ другую, положи въ желтки полторы унціи весьма мѣлко изтертаго шоколаду и шесть унцій также мѣлкаго сахару, взбей все вмѣстѣ хорошенько;

по томъ положи туда яичные бѣлки так же взбитые; и какъ ихъ хорошо вмѣстѣ перемѣшаешь, то клади по немножку, безпрестанно мѣшая, шесть унцїй муки, положи бисквиты въ бумагу, или въ бумажныя формы, масломъ вымазанныя, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, чтобъ ихъ загласїровать, и испеки какъ предъидущїе.

Мигдальные бисквиты.

Они бываютъ двухъ сортовъ: одни дѣлаются изъ сладкаго мигдалю, а другїе изъ горькаго, первые дѣлаются такимъ образомъ: возьми четверть фунта сладкаго мигдалю, и очистивъ весьма мѣлко, истолки въ ступи; но чтобъ онъ не превращался въ масло, то бросай туда по щепоткѣ мѣлкаго сахару, по томъ положа унцїю муки, взбей хорошенько, положи также три яичные желтка и четыре унцїи мѣлкаго сахару, взбей четыре яичные бѣлка, и смѣшай ихъ хорошенько съ оставшимся составомъ; по томъ возьми бумажныя формы, сдѣланныя на подобїе коробочки, обмажь ихъ внутри масломъ, и положи туда оные бисквиты, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, смѣшавши его съ мукою, посади въ печь въ весьма легкой духъ; и когда румяно поджарятся, то сними ихъ съ бумаги.

Бисквиты изъ горькаго мигдалю дѣлаются такимъ же образомъ; но съ тѣмъ только различїемъ, что на двѣ унцїи горькаго мигдалю, надобно класть унцїю сладкихъ; а впрочемъ вездѣ поступать точно такъ, какъ сказано теперь для бисквитовъ изъ сладкаго мигдалю.

Бисквиты изъ Сарочинской муки.

Возьми двѣ унцїи Сарочинской муки; просѣй сквозь частое сито, и положи въ чашку съ полфунтомъ мѣлкаго сахару, четырью яишными желтками, и съ щепотью зеленаго и изкрошеннаго цитрона, взбей все вмѣстѣ хорошенько; по томъ положи туда шесть яишныхъ бѣлковъ взбитыхъ, положи бисквиты въ маленькїя бумажныя формы, внутри масломъ хорошо вымазанныя, пеки ихъ въ печи во вольномъ духу; когдажъ они румяно поджарятся, то вынимай ихъ изъ формъ; какъ они еще горячи, покрой ихъ сверху глассомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи на тарелку половину яишнаго бѣлка, и двѣ ложки очень мѣлкаго сахару; взбей ихъ хорошенько; и чтобъ лучше обланжирить глассъ, то вливай туда понемножку лимоннаго соку; а когда онъ очень будетъ бѣлъ, то полей имъ свои су-

хари или бисквиты, и посади ихъ опять на минуту въ печь, чтобъ подсушились.

Лимонной бисквитъ.

Взявъ половину корки зеленаго лимона, изтереть оную, положить съ четырью яичными желтками въ блюдо, положа туда еще полфунта полченаго сахару; по томъ выпустить туда же бѣлки изъ осьми яицъ, бить двумя ложками до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густая пѣна; послѣ сего должно положить туда четверть фунта прогѣянной муки, и все сїе смѣшать, и печь сей бисквитъ въ продолговатой и нарочно для сего приготовленной формѣ въ легкомъ духу.

Тяжелой бисквитъ.

Возьми двенатцать яицъ, изъ которыхъ выпусти бѣлки, а желтки сотри съ двумя столовыми ложками полченаго сахару, по томъ положи туда же четверть фунта крупичатой муки и бутылку сливокъ или молока; все сїе хорошенько размѣшай, и положи въ кастрюльку, которую поставь на маленькой огонь, и послѣ дай очень мало остынуть: по томъ взбей всѣ бѣлки густо, и вливши туда упомянутой растворъ, все опять размѣшай, и по томъ въ формы, вымазанныя масломъ и осыпанныя тертымъ хлѣбомъ, налей тѣсто, поставь въ печь на

вольной жаръ за полчаса, какъ подавать должно.

ГЛАВА X.

Разные дезертные кремы и творогъ изъ кремовъ.

Кремъ изъ земляники.

Возьми хорошо очищенной почти полную бутылку земляники, которую вымой и дай скапать, послѣ истолки ее въ ногти, по томъ свари три бутылки сливокъ съ бутылкою молока и сахаромъ, и дай имъ до половины укипѣть, послѣ дай простынуть, и по томъ положи туда землянику, размѣшай хорошенько; и когда кремъ будетъ тепелъ, то положи немножко кислоты, чтобъ молоко свернулось; по томъ немедленно процѣди сквозь сито въ такую чашку, которуюбъ можно было поставить на горячую золу, и чтобъ она не треснула; а поставя ее на горячую золу, покрой тортною сковородкою, и положи сверху угольевъ; когдажъ кремъ совсѣмъ поспѣетъ, то поставь его въ холодное мѣсто или на ледъ, пока пожелаешь употреблять.

Кремъ изъ малины.

Онъ дѣлается такимъ же образомъ, какъ и изъ земляники, съ тою только разностію, что снявши кремъ съ огня, когда онъ хорошо упрѣетъ, положи туда два свѣжіе яишные желтка, которые сперва разболтай съ двумя ложками сливокъ; поставь опять на минуту на огонь, мѣшай безпрестанно, чтобъ яицы сварились, но не кипѣли, а въ противномъ случаѣ они свернутся; по томъ кончи точно такъ, какъ предъидущій.

Битой кремъ.

Возьми кружку или бутылку хорошихъ сливокъ, влей ихъ въ блюдо, положи померанцоваго цвѣту, весьма мѣлко изкрошеннаго, небольшой кусочекъ, величиною въ орѣшекъ, гумми или соку изъ дерева, называемаго трагакантъ или адразантъ, взбей хорошенько сливки, а пѣну снимая, клади на сито, подъ которымъ поставь чашку, чтобъ туда сливки капали; взбивай сливки до тѣхъ поръ, какъ ничего ихъ въ блюдѣ не останется; по томъ возьми изъ чашки, что скапало, и взбей еще, влей кремъ въ блюдо. Нѣкоторые приготовляютъ еще его съ вареными лимонами, изрѣзавши тонешько ломтиками, но по большой части подаютъ его просто; а тѣ, которые любятъ лимоны, могутъ

положить немного зеленаго лимону, весьма мѣлко искрошеннаго, въ сливки еще прежде, нежели начнешь ихъ взбивать. Въ такомъ случаѣ не нужно ужъ дѣлать прикрасы изъ вареныхъ лимоновъ, а подается сей кремъ въ компотникѣ въ видѣ купола; а для перемѣны можно подавать его разными фигурами.

Кремъ по Португальски.

Возьми галенокъ хорошихъ сливокъ, влей туда половину кофейной ложки воды изъ померанцеваго цвѣту, и положи хорошую осьмушку сахару, два свѣжихъ яица, желтки и бѣлки взбивай все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ сливки сдѣлаются густы; поставь кремъ на горячую золу, покрой тортною сковородкою, наклади на верхъ огня; когдажъ кремъ поспѣетъ, то поставь на ледъ, или въ другое какое холодное мѣсто, чтобъ застыло, тогда и подавай.

Битой кремъ изъ земляники и малины.

Возьми три бутылки сметаны, взбей ее хорошенько, а пѣну снимай; клади на сито, подъ которое поставь блюдо, дабы туда капало; когдажъ все собьешь, то возьми двѣ горсти земляники, или малины хорошо очищенной, протри ее сквозь сито, положи туда двѣ унціи мѣлкаго сахару,

которой размѣшай съ земляникою, или малиною, по томъ положи ее въ кремъ, взбей еще немного, и вливши въ блюдо, подавай.

Кремъ по Королевски.

Возьми кружку сливокъ, и поставь на огонь, положа туда двѣ унціи сахару, вари ихъ до тѣхъ поръ, пока до половины упрѣютъ, а снявши съ огня, влей туда полкофейной ложки воды изъ померанцоваго цвѣту, положи два взбитые яишные бѣлка, поставь опять на минуту на огонь и мѣшай; а какъ скоро яицы сварятся, то выложивши въ компотникъ, дай простынуть, и подавай.

Кофейной кремъ.

Сварить покрѣпче кофе, слить его съ гущи, смѣшать съ сливками, чтобъ было гораздо помолошнѣе, и варить все вмѣстѣ на вольномъ жару, чтобъ больше садилось; а какъ станетъ густо, то влить на глубокое каменное блюдо, или въ разныя формы, поставить въ горячую воду, чтобъ сія вода стояла на мѣлкихъ угольяхъ, то есть на вольномъ жару, которымъ кругомъ должно осыпать, и еще сверху положить жару, чтобъ могло хорошенько запечься, а послѣ подавать.

Кремъ изъ Шампанскаго вина.

Взять пять яицъ, выпустить на тарелку одни желтки, и мѣшать галичкомъ; по томъ влить въ нихъ полбутылки бѣлаго вина, или Шампанскаго полбутылки, положить четверть фунта сахару, и все вмѣстѣ положивъ въ каструльку, поставь на жаровню, и мѣшать безпрестанно; а какъ будетъ густо, то влить въ рюмочки, такъ и подавать.

Кремъ изъ бѣлаго вина.

Взять бѣлаго вина бутылку, сорокъ свѣжихъ яицъ, выпустить одни желтки въ каструльку, положить туда же корицы, полфунта толченаго сахару, и послѣ вина, поставить на камфоръ, мѣшать, чтобъ густо было, и какъ поспѣетъ, выкласть на блюдо, осыпать сахаромъ, припечь желѣзную раскаленною лопаткою гораздо порумянѣе, и подавать на столъ.

Кремъ изъ шоколаду.

Взять шоколаду, натереть на теркѣ, положить въ каструльку немного сахару, яишныхъ желтковъ, истереть хорошенько, влить сливокъ, и смѣшавъ, поставить на камфоръ, взбить, чтобъ густо было, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, припечь желѣзною лопаткою, и подавать на столъ.

Кофейной кремъ.

Налей три полфунта воды въ кофейникъ; и когда она закипитъ, то положи туда двѣ унціи кофе, помѣшавши же ложкою, поставь опять на огонь, и дай вариться до тѣхъ поръ, какъ вскипитъ раза четыре или пять; дай послѣ устояться, процѣди, и по томъ перелей въ каструльку; вливши туда бутылку молока, и положивъ кусокъ сахару, вари его до тѣхъ поръ, какъ не остается ничего, кромѣ, что надобно для тебя будетъ; по томъ разболтай пять яишныхъ желтковъ съ щепотью муки, а по томъ съ кремомъ, процѣди его сквозь сито въ то блюдо, которое должно подавать, и которое должно быть на каструлькѣ, наполненной горячею водою, покрой каструльку крышкою, и положа сверху немного огня, вари до тѣхъ поръ, какъ кремъ поспѣетъ, и подавай горячимъ.

Кремъ съ шеколадомъ другимъ образомъ.

Изотри брусокъ шоколаду, и положи его въ каструльку съ осьмушкою сахару, бутылкою молока и полштофомъ сливокъ, вари до тѣхъ поръ, какъ уварится третья часть; когда кремъ до половины простынетъ, то разболтай туда пять яишныхъ желтковъ, процѣди сквозь сито, и свари въ горячей водѣ, какъ предъидущій кремъ.

Кремъ съ вареннымъ сахаромъ.

Влей въ каструльку бутылку молока, полштофа сливокъ, и положа небольшой кусокъ корицы, хорошую щепоть коріандру и зеленой лимонной корки, вари четверть часа; а снявши съ огня, положи на сковородку четверть фунта сахару съ полстаканомъ воды, вари его на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ сварится, то есть какъ будетъ коришневаго цвѣту; тогда снявши съ огня, положи туда кремъ; по томъ разболтай туда пять яишныхъ желтковъ съ щепотью муки, положи туда кремъ, и процѣди сквозь сито, вари въ горячей водѣ, какъ предъидущій.

Кремъ для тортовъ.

Положи въ каструльку двѣ ложки муки съ натертымъ зеленымъ лимономъ, померанцовымъ искрошеннымъ цвѣтомъ и маленькою щепотью соли, разболтай сіе съ пятью яишными бѣлками и желтками, вливши бутылку хорошаго молока, и положи кусокъ сахару, вари, безпрестанно ворочая ее на огнѣ полчаса; когда кремъ простынетъ, то можетъ служить тебѣ для сдѣланія тортовъ, тебѣ стоитъ только положить его на слоистое тѣсто; когда оно поспѣетъ, то загласируй его сахаромъ.

Творогъ изъ кремовъ.

Обыкновенной творогъ изъ кремовъ.

Возьми галенокъ хорошаго молока, поставь на огонь, положи туда, безпрестанно мѣшая, небольшой кусочекъ той кислоты, что обыкновенно кладется, чтобъ оно свернулось, и разболтай хорошенько съ молокомъ; послѣ поставь творогъ на горячую золу, покрывши его и положа на верхъ торшной сковородки горячихъ угольевъ; когдажъ творогъ поспѣетъ, то выложи его въ маленькіе мѣшечки, нарочно для сего сдѣланные, и положи подъ гнетъ; когда же онъ хорошо скапаетъ, то выложи на тарелку, или на блюдо, и подавай съ хорошими сливками, посыпавши сверху мѣлкимъ сахаромъ.

Битой творогъ.

Искроши весьма мѣлко немного зеленой лимонной корки, и положить ее въ блюдо, вливши хорошихъ густыхъ сливокъ, и небольшой кусочекъ гумми, истерши ее въ порошокъ; взбей хорошенько сливки, а пѣну снимая, клади въ мѣшечикъ; когда сливки хорошо собьешь, то дай творогу скапать; а какъ онъ совершенно скапаетъ, то выложа на блюдо, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ.

Творогъ простымъ манеромъ.

Влей въ каспрульку галенокъ сливокъ и кружку молока, положи два зернышка соли, зеленой натертой лимонной корки, щепоть коріадру, кусочекъ корицы, три унціи сахару, и поставь каструльку на огонь, вари, и дай упрѣть сливкамъ до половины; сними съ огня; а какъ немного простынетъ, то положи туда немного кислоты, которую розболтай съ водою, по томъ процѣди сливки сквозь сито и ставь на горячую золу; и когда сдѣлается творогъ, то положи подъ гнетъ, чтобъ скапалъ, и послѣ выложивши на тарелку, подавай.

Творогъ съ померанцовою водою.

Поставь на огонь галенокъ сливокъ, положа туда двѣ унціи сахару; когда они закипятъ, то отставивши отъ огня, дай имъ простынуть; по томъ положи туда половину кофейной ложки воды изъ померанцоваго цвѣту, взбей хорошенько сливки; и какъ пѣна будетъ густа, то снимая ее, клади въ чистое полотенцо; взбивай сливки до тѣхъ поръ, какъ ничего не останется сливокъ, дай скапать творогу, и выложивши на тарелку, подавай на столъ.

Заглассированной творогъ.

Возьми галенокъ сметаны, или хорошаго молока, положи туда яишной желтокъ и три четверти фунта сахару, дай вскипѣть сметанѣ разъ пять или шесть, и послѣ отставь отъ огня; по томъ положи туда нѣкоторыхъ эссенцій, какъ на примѣръ померанцоваго цвѣту, бергамоту, лимону, и послѣ разлей въ мѣдныя формы, и дай застынуть; поставь формы въ ведро, имъ соразмѣрное, положа на дно онаго ведра мѣлкаго льду, селитры и соли, сверху также положи всего, что и внизъ положилъ. Когда творогъ твой застынетъ, и какъ надобно будетъ подавать его на столъ, то обмочи въ горячую воду форму, гдѣ творогъ находится, чтобъ онъ отставалъ, и выложивъ въ чашку, подавай; употреблять должно его немедленно.

Какъ сливошной творогъ дѣлать.

Взять хорошихъ сливокъ, вскипятить ихъ, положить немного ванили, свѣжаго лимоннаго соку, и съ нимъ еще дать вскипѣть; послѣ снявъ, откинуть на рѣшето, и дать стечь сывороткѣ, а по томъ и употреблять.

ГЛАВА XI.

Какъ дѣлать разныя наилучшія водки.

Какъ дѣлать персиковую водку.

На ведро вина положить два фунта толченыхъ персиковъ, поставить на печь на трое сутокъ, а послѣ двоить; по томъ нарвать двои пригоршни березоваго листу, также листу черной смородины, черемушнаго, поровну всѣхъ, одну горсть мяты, и все это въ водку положить на одинъ день, а по томъ слить, и подсластивъ, употреблять.

Какъ дѣлать Унгарскую водку.

Класть на ведро водки слѣдующее: полфунта мушкатнаго цвѣту, фунтъ лавенделеваго цвѣту, полфунта размарину, 24 золотника піоннаго кораьковаго цвѣту, и все оное выше упомянутое истолочь, и положить въ кубикъ, которой замазавъ, поставить въ теплое мѣсто, и дать стоять пятеро сутокъ, по томъ гнать тихо, какъ обыкновенно гонятъ водку.

Какъ дѣлать на подобіе Французской водки.

Взять ведро лучшаго хлѣбнаго пѣннаго вина, и въ оное положить выжженныхъ чи-

стыхъ березовыхъ угольевъ одинъ фунтъ, и будетъ отъ того Французская водка; и чѣмъ она больше стоитъ, тѣмъ лучше становится, и можно до сороку ведеръ въ бочкѣ изготовить, только чтобъ было пѣнное вино, выкуренное изъ хлѣба трехъ сортовъ, то есть изъ пшеничнаго солоду, ржаной и грешневой муки, всего по равной части.

Какъ дѣлать Унгарскую водку другимъ образомъ.

На ведро вина двоенаго положить 4 фунта размарину, 20 золотниковъ лавендолеваго цвѣту, 20 золотниковъ маерану, 20 золотниковъ базилику, 20 золотниковъ шалфеи, и одинъ фунтъ можжевеловыхъ ягодъ; изъ всѣхъ назначенныхъ травъ въ первой перегонъ положить въ кубъ по половинѣ, и замазавъ крѣпче, чтобъ духъ изъ куба не вышелъ, поставить въ печь, или въ теплое мѣсто на 12 сутокъ или больше, по томъ перегнать, а перегнавши въ тотъ же спиртъ другую половину травъ истолокши положить, и дать стоять въ тепломъ мѣстѣ столькожъ; а по томъ перегнать, чрезъ что получишь лучшую Унгарскую водку.

О желтой водкѣ.

На ведро двоенаго вина, взять размарину 12 золотниковъ, калгану 12 золот-

никовъ, мастики 12 золотниковъ , мушкатныхъ орѣховъ 12 золотниковъ , роснаго ладану 16 золотниковъ, анису 6 золотниковъ, шафрану 5 золотникъ , корицы 12 золотниковъ, листочныхъ бобковъ 7 золотниковъ, смолы чистой терпентинной одинъ фунтъ; все сїе истолочь , и положить въ кубъ , кромѣ мастики и шафрану; шафрану же положить только половину , а мастику завязавъ въ вѣтошку , опустить на ниткѣ въ кубъ , и дать стоять въ тепломъ мѣстѣ пять дней, по томъ гнать, спуская бережно; послѣ и другую половину шафрану положить на воронку , какъ пойдетъ изъ куба водка.

Какъ гнать травную водку.

Сосновыхъ шишекъ , золототысячнику , донной травы , черной смородины , листу , зари, полыни, бедренцу, бѣлильной кашки , Нѣмецкой мяты , лавенделеваго цвѣту , кореньевъ размаринныхъ и малинныхъ накласть полной кубикъ, налить водкою и гнать.

Какъ дѣлать лимонную водку.

Снявъ съ четырехъ свѣжихъ лимоновъ корку , положить оную въ банку , влиевши сперва туда три кварты водки , и поставить оную на солнце, или подлѣ теплой печи на двѣ недѣли , дабы онымъ водка на-

стоялась, а потомъ передвоить; послѣ того взявъ одинъ лимонъ и кусокъ сахару, стирать желтоватость съ лимона, и по томъ положить сей желтой сахаръ въ водку; отъ чего оная получитъ краску, запахъ и вкусъ лимонной.

О дистилированіе вина противъ Французской водки.

Взять вина простаго шесть ведеръ, одно ведро молока и передваивать до тѣхъ поръ, пока чисто выходить будетъ, а послѣдки отнюдь не гнать; для того что вонютъ. Проба же дѣлается такимъ образомъ: довольно будетъ, когда изъ всего онаго выдетъ половина, тогда обмочивъ въ ту флегму бумагу, зажечь на свѣчѣ; ежели на бумагѣ вино сгоритъ, и бумага суха будетъ, то еще можно гнать до тѣхъ поръ когда уже бумага послѣ того окажется мокроватою, то больше и не гнать; по томъ въ другой разъ перегонять, прибавя четверть ведра молока, да полгорсти ржанаго хлѣба, и слить въ дубовой боченокъ, то будетъ три ведра; и тутъ уже положить восемь бутылокъ ренскаго, шесть фунтовъ изюму, два фунта сахару, и закупоря, поставить въ погребъ, то будетъ противъ Французской водки.

Какъ дѣлать подваренную вишневку, которая долго простоя, равно какъ Французкая водка налитая будетъ.

Взять четыре штофа вишневаго морсу, варить его на жару, чтобъ вскипѣлъ раза четыре, пѣну снимать, положить сахару 2 фунта, или кто сколько положить по вкусу захочетъ, и дать вскипѣть съ сахаромъ два раза; потомъ положить въ оной морсъ штофъ персиковой водки, обыкновенно подслащенной сахаромъ, и еще дать вскипѣть на угольяхъ раза два, чтобъ не вспыхнуло, или замазать въ горшкѣ или въ кубикѣ, поставить часа на два въ печь не очень жаркую.

Какъ дѣлать коричневую водку.

Перегнать водки два кубика съ сухими яблоками, положивши ихъ на кубикъ по два фунта; также положить въ оную водку на кубикъ толченой корицы одинъ фунтъ, водки же влить ведро съ четвертью, настаивать шестеро сутокъ, и гнать очень тихо; или взять 24 золотника корицы, положить въ четверной кубикъ и налить отварною водою, взварить не замазывая кубика; когда же вскипитъ, то замазавъ, гнать оную воду, которой класть двѣ боль-

шія чайныя чашки на фунтъ сахару, и взварить сыропъ, положить на штофъ водки; естьли положить виноградныхъ дрождей половинную часть въ ту водку, то она тѣмъ лучше будетъ.

Какъ дѣлать Анисовую водку.

Взять два фунта анису, истолочь и положить въ кубикъ, и наливши полведромъ пива, гнать до тѣхъ поръ, какъ не будетъ пахнуть анисомъ, и тѣ выгонки положить въ кубикъ и дополнить двойнымъ виномъ, чтобъ и съ выгонками было ведро, и еще положить толченаго анису четверть фунта въ тотъ же кубикъ, и гнать, пока сойдетъ.

Какъ дѣлать персиковую водку.

Взять полтора фунта персиковыхъ ядеръ или горькаго мигдалю, и истолокши въ иготи, положить въ глиняной горшокъ и налить немного воды, чтобъ было не очень густо, такъ какъ кисель, и замазавши тѣстомъ, поставить въ среднїй жаръ, и дать стоять двои сутки, и перегнать, положа въ кубъ, а водки влить ведро; и какъ станешь гнать, то положи въ кубъ изюмныхъ корешковъ или изюму полфунта, а для подсластки 4 фунта, или, кто похочетъ, меньше, то три фунта сахару надобно.

Haборъ персиковой водки.

Взять персиковъ 4 фунта, горькаго миндалю фунтъ, и все оное истолочь вмѣстѣ и налить четверть ведра водки, а настаивать трое сутокъ, и гнать весьма тихо.

Какъ дѣлать малиновую водку.

Взять сухой малины два фунта, фїялки 48 золотниковъ, налить ведро двойнаго вина, и давъ нѣсколько постоять, гнать.

Haборъ лимонной водки.

Взять лимонной корки 1 фунтъ, и столько же фїялки, и на оное наливъ съ четвертью ведро водки, дать стоять шестеро сутокъ, а по томъ гнать весьма тихо.

Какъ дѣлать кардамонную водку.

Взять кардамону фунтъ, а изюму 2 фунта, истолочь, и налить ведро съ четвертью водки, настаивать шесть сутокъ, и гнать весьма тихо.

Какъ дѣлать померанцовую водку.

Взять померанцовой корки 2 фунта, и обрѣзавъ съ оной мякоть, налить хорошаго вина ведро съ четвертью, настаивать трое сутокъ, и гнать.

Haборъ померанцовой водки съ кореньями.

Взять померанцовой корки фунтъ, бальзану, стираксы, мастики, мушкатныхъ орѣ-

ховъ, мушкатнаго цвѣту и гвоздики по 48 золотниковъ, кардамону и корицы по 24 золотника, финикольнаго сѣмя 12 золотниковъ, и истолокши все оное, налить съ четвертью ведро двойнаго вина, положа также истолченнаго изюму 2 фунта, дать стоять шестеро сутокъ въ тепломъ мѣстѣ, и гнать весьма тихо. Для подслащиванія оной водки надобно класть на штовъ фунтъ сахару, которой разводить въ двухъ чайныхъ чашкахъ горячей воды, и подваривъ еще оную воду, простудить, и влить въ оной штофъ.

Наборъ гвоздишной водки.

Взять гвоздишныхъ головокъ и изюму по 2 фунта, гвоздики 24 золотника, истолочь все вмѣстѣ, налить съ четвертью ведро водки, настаивать шесть сутокъ, и гнать весьма тихо.

Наборъ водки коренной.

Взять корицы 10 золотниковъ, гвоздики, мушкатныхъ орѣховъ, мушкатнаго цвѣту, фіялковаго корню, калгану, мастики и стираксы по 5 золотниковъ, наливши на оной наборъ съ четвертью ведро водки, и положа толченаго изюму 2 фунта, настаивать шесть сутокъ, и гнать весьма тихо; а мастику должно класть тогда, когда будешь гнать.

Наборъ водки коренной другимъ образомъ.

Взять мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣшковъ, гвоздики, кардамону и стираксы по 8 золотниковъ, корицы и корки померанцовой по 12 золотниковъ, мастики 24 золотника, калмасу 3 золотника; оной наборъ истолочь, и наливъ ведро съ четвертью двойнаго вина, дать стоять шесть сутокъ; по томъ положить еще въ кубикъ ломоть хлѣба, обмазавъ медомъ, и гнать весьма тихо, положить въ оную водку эссенцїи амаргризы.

Наборъ травной водки.

Взять маерану, шалфеи, иссопу, тмину по 36 золотниковъ, корицы, гвоздики, мушкатныхъ орѣховъ, мушкатнаго цвѣту, кардамону и стираксы по 5 золотниковъ, размарину и лимонной корки по 24 золотника, мастики 15 золотниковъ и калмасу 10 золотниковъ, также горсть можжевеловыхъ ягодъ, и оной наборъ на полтора ведра водки настаиваеися шесть сутокъ, положивъ изюму толченаго 2 фунта, или ломоть хлѣба, обмазавъ медомъ, и гнать весьма тихо. Ежели изъ онаго кубика траву вынуть, просушить и гнать, то будетъ полукрѣпительная водка.

Наборъ водки на ведро вина.

Взять маерану, шалфеи, иссопу, тмину по 2 фунта, мушкатнаго цвѣту, корицы и гвоздики по 5 золотниковъ, лимонной корки 24 золотника, можжевеловыхъ ягодъ горсть, анису, тмину по горсти, калмасу десять корешковъ и мастики 15 золотниковъ, передвоить и подсластить сахаромъ, котораго класть на штофъ по 48 золотниковъ.

Записка водки на ведро двойнаго вина.

Взять корицы 12 золотниковъ, столько же кардамону, гвоздики 5 золотниковъ, орѣховъ мушкатныхъ 12 золотниковъ, столько же мастики, стираксы 8 золотниковъ, тару 5 золотниковъ, лимонной корки 28 золотниковъ, анису 8 золотниковъ и кабезы 6 золотниковъ, положивъ все оное въ кубикъ, замазать, и держать четверо сутокъ въ тепломъ мѣстѣ; а по томъ двоить, и гнать не очень скоро; подслащивать же оную водку такимъ образомъ: развести сахаръ въ рѣчной водѣ погуще, такъ какъ сыропъ, и когда станетъ оная вода съ сахаромъ кипѣть, то снимая пѣну, дать вскипѣть ей раза три, класть же онаго сыропу десятую часть противъ водки.

Записка сладкой водки тремя образами.

1.

Взять девесильнаго корня 24 золотника, зорнаго корня столько же, и селдереи столько же, сахару на ведерной кубикъ 4 фунта и зеленой зари съ мятою.

2.

Взять звѣробою, дикой рябины, ангелику, дикой зари всего поровну, также по горсти лимонной корки, полыни и можжевельнику на дно ведро, и все сіе передвоить.

3.

Взять пижмы, шалфеи, калуферу, мяты, размарину, звѣробою и селдерейныхъ сѣмянъ по равному количеству на ведерной кубъ, и перегнать.

Какъ дѣлать лавенделевую водку.

Взять лавенделеваго цвѣту 24 золотника, корицы 6 золотниковъ, гвоздики столько же; оной наборъ истолочь и положить водки ведро съ четвертью, настаивать шесть сутокъ, положить ломоть хлѣба, обмазавъ медомъ, и гнать весьма тихо.

Какъ дѣлать желтую водку изъ ведра двойнаго вина.

Взять финикольнаго сѣмя; масличныхъ орѣшковъ, росгаго ладану, мастики, корицы, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ

орѣховъ, размарину и калгану по 12 золотниковъ; также одинъ фунтъ Венеціанскаго терпентину; все оное изтолочь мѣлко, и положивши въ кубъ, крѣпко замазать тѣстомъ, дать стоять шесть сутокъ, гнать тихо чрезъ воронку, положа въ нее шафрану полззолотника

Наборъ крѣпительной водки на ведро водки.

Взять корицы 10 золотниковъ, кардамону 1 золотникъ, гвоздики 4 золотника, мушкатныхъ орѣховъ 10 золотниковъ, мастики столько же, стираксы 15 золотниковъ, корки лимонной 14 золотниковъ, анису 8 золотниковъ и сѣмя канцелярскаго 2 золотника; все сіе изтолочь, кромѣ корки лимонной, и положить въ бутыль, наливъ ведромъ водки, и дать стоять двенатцать сутокъ.

Наборъ другой крѣпительной водки на ведро вина.

Взять корицы, мушкату, мушкатнаго цвѣту, бадьяну, кардамону по 5 золотниковъ, піоннаго корню 4 золотника, кишнецу, размарину, фіалки, анису, тмину, базилику, маерану, шалфеи и мяты по 5 золотниковъ, а лимонной корки 48 золотниковъ; всѣ сіи коренья истолочь, кромѣ травъ и лимонной корки, и положить на ведро

двойнаго вина, вливши въ бутыль, дать стоять двенатцать сутокъ.

Наборъ запекальной водки.

Водку простую сперва передвоить съ лимонною коркою, налить четыре штофа оной передвоенной водки въ бутыль, по томъ взять корицы 12 золотниковъ, гвоздики 4 золотника, бадьяну 5 золотниковъ, кардамону 5 золотниковъ, и мушкатнаго цвѣту одинъ золотникъ и также два мушкатныхъ орѣшка, все сїе вмѣстѣ истолочь и положить въ оную бутыль, которую обмазать тѣстомъ, толщиною въ три пальца, и ставить въ вольной духъ въ печь на четыре ночи, по утрамъ же вынимать и болтать; послѣ четырехъ сутокъ слить, и подсластить, полагая на штофъ по фунту сахару.

Какъ дѣлать простую водку.

Взять четверть пшена, разварить въ котлѣ, и положивши въ кадку, разводить теплою водою, положить дрождей и три фунта квашенаго тѣста; когда вскиснетъ, то положить въ кубикъ, и двоить.

Какъ гнать разные виноводныя водки:

1. *Изъ тыквы.*

Изрубить тыквы, и положить въ кадку оной рубленой тыквы два ведра, ведро теп-

лой воды, полведра приголовку, и давЪ стоять двѣ недѣли, послѣ перегнать три раза, а приголовокЪ дѣлается такимЪ образомЪ: взять пивныхЪ дрождей ведро, и четвертку пшеничной муки, вмѣстѣ разболтать, дать стоять сутки вЪ тепломЪ мѣстѣ, покуда вскиснетЪ, то сдѣлается приголовокЪ.

2. ИзЪ грушЪ.

Взять грушЪ, которыя уже улежались, и истолокши ихЪ, положить вЪ боченокЪ грушЪ четверикЪ, а воды теплой влить полтора ведра, влить также и приголовокЪ; потомЪ давЪ стоять двѣ недѣли сЪ половиною, и раку гнать обыкновеннымЪ образомЪ.

ГЛАВА XII.

Всякіе наилучшіе напитки.

КакЪ дѣлать бишевЪ изЪ померанцовЪ.

СЪ нѣсколькихЪ свѣжихЪ померанцовЪ обтереть всю цедру на сахарЪ такимЪ образомЪ, что обтирая, соскабливать сЪ сахару то, что натрется; потомЪ изЪ оныхЪ померанцовЪ выскоблить всю внутренность ложкою, и оную сЪ тѣмЪ сахаромЪ расте-

рѣть, которой съ цедрою кусковъ соскобленъ; по томъ въ сїю жижу подбавлять мѣлкаго сахару до тѣхъ поръ, пока она сдѣлаешся довольно густа; тогда процѣдить сквозь рѣдкое чистое полотенцо, мѣшать же оную жижу и стирать должно непремѣнно деревянною ложкою, ибо отъ серебряной, можетъ она почернѣть.

Какъ бишевъ дѣлать другимъ образомъ изъ померанцовъ.

Взять сто померанцовъ, очистить съ нихъ тоненько кожу, и положить въ бутыль, въ которуюбъ могло войти 24 бутылки краснаго вина, наливъ виномъ, закупорить ее покрѣпче пробкою и засмолить, поставить въ погребъ, и дать стоять мѣсяцъ, по прошествїи котораго отлить бутылку сыропу изъ бутылки, а вмѣсто его влить краснаго вина, и продолжать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока сыропъ слабъ будетъ, тогда уже вина лить не надобно, а употреблять, пока онъ весь выдетъ изъ бутыли. На бутылку краснаго вина класть онаго сыропу двѣ рюмки и двѣ ложки толченаго сахару; а какъ эта бутылка сыропу вся выдетъ, то другую налить вмѣсто онаго краснаго вина, чтобъ бутыль всегда была полна.

Какъ бишевъ дѣлать изъ померанцовъ.

На ведро бѣлаго или краснаго вина надобно взять двацать горькихъ померанцовъ, которые подрѣзавъ кругомъ, оборотить на другую сторону, и посадить въ печь на сковородѣ, или на листѣ, чтобы немного подпеклись, по томъ вынувъ горячїе, налить бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дать постоять сутки или двое, по прошествїи которыхъ изрѣзать помѣльче, вынувъ и сѣмячки, положить въ бутыль и налить такимъ же виномъ, какимъ и прежде; бутыль же должна быть ведерная и всегда полна: а сколько вынуто будетъ, столько же надлежитъ ее всегда и доливать.

Какъ дорожной бишевъ дѣлать.

Взять Французской водки два штофа изрядной, срѣзать съ 30 померанцовъ цедру, положить въ водку, а изъ пятнатцати и тѣло тула же положить, а бѣлой кожицы не класть; по томъ дать настояться на солнцѣ, а какъ настоится, то класть этой эссенцїи рюмку на бутылку; а кто пожелаетъ крѣпче, тотъ можетъ класть и больше.

Какъ бишевъ дѣлать другимъ образомъ.

Десятокъ померанцовъ изрѣжь, и налей штофъ Французской водки, дай стоять;

и какъ настоится, то вынь по двѣ рюмки на бутылку краснаго вина, и сколько вынешь, то столько же Французской водки опять на тѣ померанцы налей, то бишевъ на долго будетъ базперерывенъ.

Какъ дѣлать лимонадъ.

Взять десять свѣжихъ лимоновъ, и обтереть цедру, выдавить сокъ въ прессѣ, а кокру лимонную выдавленную положить въ каструльку, налить водою по препорціи, и повари нѣсколько времени, процѣдить, потомъ взять три чашки чайныхъ оной воды, и налить на сахаръ; сдѣлать сыропъ изъ 4 фунтовъ сахару, и выдавленной сокъ туда же положить, варить обыкновенно, какъ сыропъ; а простудя, вылить въ бутылку.

Какъ пуншъ дѣлать.

Взять десять свѣжихъ лимоновъ, и сахару 2 фунта, сахаромъ съ лимоновъ цедру обтереть, сокъ изъ лимоновъ выдавить на тотъ сахаръ, которымъ обтиралъ вмѣстѣ и съ тѣломъ, кромѣ сѣмячекъ, также изъ четырехъ апельсиновъ сокъ и тѣло выдавить, на все оное налить штофъ Французской водки, размѣшавъ хорошенько, вылить въ штофъ, и закупорить; а ежели пожелаешь дѣлать пуншъ, то положи сего рюмку на бутылку горячей воды, а кто по-

желаетъ крѣпче, тотъ можетъ удвоить и употреблять.

Какъ пуншъ дѣлать другимъ образомъ.

Взять шесть лимоновъ, надрѣзать цедру, положить въ банку, насыпать 2 фунта просѣяннаго сахару, и налить одинъ штофъ Французской водки, поставить на двенатцать дней на солнце или въ теплое мѣсто, и мѣшать каждой день; по томъ для дѣланїя пуншу, вынувъ лимоны, нарѣзать ломтиками, положить въ банку и класть рядами, и каждой рядъ пересыпать сахаромъ.

Наилучшїй напитокъ изъ березовицы.

Взять печатное ведро и налить березовицею полно, которую послѣ влить въ боченокъ съ желѣзными обручами въ полтора ведра, и положить туда три фунта Цареградскаго изюму, шесть бутылокъ бѣлаго вина, одну бутылку Венгерскаго, три фунта толченаго сахару, одинъ штофъ Французской водки, и закупоривъ какъ можно получше, поставить на ледъ; а лѣтомъ надобно бережно разлить въ бутылки, и хорошенько закупорить.

Какъ дѣлать сидоръ.

Собрать яблоки въ кучу, сладкїя особливо, а кислыя особливожъ; также особливо дать имъ лежать недѣли двѣ, или три

на открытомъ воздухѣ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягки; по томъ избить въ тискахъ, и налить въ боченки, не затыкать, покуда перебродитъ: боченокъ, въ которой будешь наливать, также вымыть очень чисто, и накурить сѣрою, наливъ въ него сидоръ, положить двѣ или три ложки пшеничнаго тѣста, сдѣлавъ оное, не мѣшай; а какъ перебродитъ, то положи клею, чтобъ оттянуло.

Дѣлать ординарное питье.

Взять изюму 10 фунтовъ, и выбравъ изъ него зерны, положить вычищенныя ягоды въ анкерокъ, въ которомъ бѣлое вино бывало; туда же нарѣзать 6 свѣжихъ лимоновъ, положить три ложки виноградныхъ дрожжей и налить теплованною водою, закупорить не крѣпко; и какъ закиснетъ, дни чрезъ три, разлить въ бутылки, послѣ употреблять.

Какъ оршатъ варить.

На бутылку воды взять сладкаго миндалю 48 золотниковъ, обварить его въ горячей водѣ, и очиствивъ кожу, перемыть въ холодной водѣ раза два и толочь въ каменной ступѣ; и ежели станетъ маслиться, то класть понемножку льду. А сухой оршатъ дѣлается такимъ образомъ: взять по-

ловину бутылки воды, сладкаго мигдалю 1 фунтъ 48 золотниковъ, и горькаго мигдалю 48 золотниковъ, также очистить мигдаль, истолочь, и развести на оной водѣ, процѣдить, чтобъ густо было; по томъ взять сахару 1 фунтъ и 24 золотника, положить въ кастрюльку, и наливъ воды, варить до тѣхъ поръ, какъ онъ сварится, тогда снявъ съ огня, положить мигдальныя сливки въ сахаръ, варить, мѣшая лопаткою; а какъ сварится, то выливать на бумагу.

Какъ дѣлать русаліонъ.

Взять спѣлой хорошей красной смородины и толченаго сахару по 40 фунтовъ, положить въ бутыль, налить полтора штофа Французской водки, дать стоять 40 дней, слить оную для употребленія; а чѣмъ долѣе будетъ стоять, то тѣмъ лучше.

Какъ дѣлать померанцовую эссенцію.

Взять верьхней померанцовой корки 11 золотниковъ, корню генициана 1 золотникъ, налить на оное полбутылки Французской водки, поставить въ теплое мѣсто на недѣлю; по томъ процѣдить, то и будетъ померанцовая эссенція, которую употреблять можно на дѣланіе бишева и горькихъ напитковъ.

Шромъ какъ дѣлать.

Взять шестьдесятъ свѣжихъ лимоновъ, очистить съ нихъ верьхнюю кожицу весьма тонко, чтобъ не захватить бѣлаго тѣла, а бѣлое тѣло снять до самой кислоты, и изъ оной выбрать сѣмячки, и изрѣзавъ въ мѣлкіе куски, положить въ бутыль вмѣстѣ съ верьхнею кожицею, а бѣлое тѣло не класть, ибо оно не нужно; по томъ взявъ сахару 10 фунтовъ, истолокши мѣлко и просѣявши сквозь сито, всыпать туда же; влить въ оную бутыль водки Французской 10 штофовъ, вина бѣлаго 12 бутылокъ, и завязавъ ту бутыль крѣпко, дать стоять шесть дней, и каждой день оную бутыль почасту болтать; а въ седьмой день взять полштофа коровьяго парнаго молока, влить въ ту бутыль, дать стоять два часа, по томъ процѣдить сквозь шляпной колпакъ, и разлить по бутылкамъ.

Шромъ какъ дѣлать другимъ образомъ.

Взять на половину анкерка 25 лимоновъ; а ежели мало, то 30, и только кожу очистить, чтобъ бѣлой кожи не было; по томъ очень крѣпко ихъ выжать, а зернышки вынувъ, корку и сокъ положить въ поланкерокъ, и налить 9 штофовъ Французской водки; по томъ взять сахару 8

фунтовъ, и наливъ на сахаръ полтора штофа воды, варить оной; и какъ станетъ кипѣть, то всю пѣну снимать; и по томъ взявъ одно яйцо, выпустить бѣлокъ, разбить въ пѣну, и влить въ сыропъ, немного дать покипѣть, и снимать сверху пѣну, давши простынуть, влить въ анкерокъ; по томъ дополнить Французскимъ бѣлымъ виномъ, и дать четыре недѣли стоять на погребѣ, послѣ процѣдить сквозь сѣрую бумагу.

Шромъ какъ дѣлать инымъ образомъ.

Взять 30 свѣжихъ лимоновъ, сахару 8 фунтовъ, и обтереть сахаромъ кожу, а сокъ выдавить, положить оной въ поланкерковой боченокъ, влить туда Французской водки 9 штофовъ, боченокъ оной долить Французскимъ виномъ, по томъ дать стоять мѣсяцъ, а по прошествіи сего времени процѣдить и разлить въ бутылки.

Какъ дѣлать изъ красной смородины напитокъ.

Собравъ съ гнѣзочекъ красной смородины 40 фунтовъ, положить ее въ боченокъ, которой бы былъ съ желѣзными обручами; положить также 40 фунт. мѣлкаго сахару, влить 40 бутылокъ воды, штофъ Французской водки, и все оное покрѣпче закупо-

ря, поставить на погребъ, и чрезъ 6 мѣсяцовъ разлить по бутылкамъ, которыя закупорить и засмолить; а чрезъ нѣсколько дней можно будетъ напитокъ сей употреблять; и онъ чѣмъ болѣе стоитъ, тѣмъ похожъ становится на весьма пріятное вино.

Пересыпать сахаромъ красную смородину.

Возьми десять фунтовъ самой спѣлой красной смородины, обобранной съ вѣточекъ, и пять фунтовъ толченаго сахару, перемѣшай и насыпь въ бутыль, дай стоять на солнце до тѣхъ поръ, какъ сокъ изъ смородины вытечетъ; тогда скорѣе слей, и процѣди, разлей по бутылкамъ, которыя закупори хорошенько, держи въ винномъ погребѣ.

Какъ шоколадъ дѣлать.

Взять очищеннаго какао 1 фунтъ, сахару толченаго 1 фунтъ, корицы толченой 6 золотниковъ и ванили одинъ золотникъ, все сіе вмѣстѣ истолочь мѣлко какъ муку; по томъ положить въ муравленой горшокъ, и поставить въ печь въ вольной духъ; и какъ будетъ мягко, то дѣлать дощечки.

Какъ шоколадъ дѣлать инымъ образомъ.

Возьми одинъ фунтъ какао и на сковородѣ изжарь, чтобъ внѣшняя скорлупа съ онаго сошла, по томъ положи въ иготь, толки, а послѣ прибавя въ оное полфунта

сахару, два стручка ванили, 2 лота толченой корицы, и приливЪ немного воды, сдѣлай изЪ оныхЪ вещей тѣсто на легкомЪ жару, а изЪ онаго плитки или столбчики.

КакЪ варить Аглинской медЪ.

Возьми 20 штофовЪ воды, сахару чистаго 2 фунта, два штофа хорошей патаки, смѣшай все вмѣстѣ, и оному дай вскипѣть, а сверху снимай ложкою, что накипитЪ, послѣ слей вЪ деревянное ведро или ушатЪ, а когда совсѣмЪ почти простынетЪ, то срѣзавЪ сЪ двенатцати лимоновЪ кожу, выдави сокЪ; положи пивныхЪ дрождей, восемь столовыхЪ ложекЪ, по томЪ сливЪ вЪ маленькой боченокЪ, и четыре дни сряду тряси; послѣ того поставь на 12 дней, по прошествіи которыхЪ перелей вЪ бутылки и держи вЪ холодномЪ мѣстѣ.

КакЪ простой медЪ варить двумя образами.

Взять меду 40 фунтовЪ, хорошаго хмѣлю 3 фунта, зашить хмѣль вЪ холстину, налить вЪ котелЪ рѣчной воды ведра четыре, и положа зашитой хмѣль вЪ оной котелЪ, варить не меньше четырехЪ часовЪ, до тѣхЪ порЪ, чтобЪ воды осталось ведро, по томЪ вынувЪ хмѣль, и простудя, или наливши немного холодной воды, выжать, чтобЪ вся крѣпость вышла, и оную воду

вылить въ отваренную; вынуть пудъ меду изъ того судна, въ которомъ онъ былъ, положить его въ большую кадку, а въ то медовое судно вылить отваренную съ хмѣлемъ воду; и ежели не достанетъ, чтобъ оное судно было полно, то долить его холодною водою, и вылить въ кадку, въ которой положенъ медъ. Въ оной водѣ медъ развести, и бить весломъ, чтобъ весь разошелся, и влить холодной воды шесть такихъ мѣръ, въ которыхъ медъ былъ съ хмѣлевою водою, и при всякой мѣрѣ медъ въ кадкѣ размѣшивать, воскъ снимать, а послѣ того выжать и влить въ котелъ черезъ рѣшето, такъ чтобъ ни вощины, ни воскъ не прошелъ, и варить; а какъ станетъ кипѣть, то пѣну снимать рѣшетомъ; и ежели въ прокъ годовой дѣлать, то вывариватъ двѣ мѣры, а четыре чтобъ осталось; а ежели скоро употреблять, то выварять полторы мѣры, а четыре съ половиною оставить. Когда же такимъ образомъ будетъ медъ сваренъ, то вылить въ такую бочку, котораябъ по влитіи всего вершка на четыре была не полна, и дать простынуть, какъ лѣтняя вода бываетъ, послѣ того взять пивныхъ хорошихъ дрождей стаканчикъ, влить въ оную бочку, и заткнувши, поста-

вить въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ медъ началъ ходить безпрерывно; естьли же скорѣе похочешь его употреблять, то должно держать его въ большой теплотѣ, онъ можетъ поспѣть дней въ пять или шесть; а какъ пройдетъ дни четыре, то отвѣдывать его, и чтобъ бродилъ до тѣхъ поръ, пока найдешь въ немъ по своему вкусу сладость и довольной спиртъ; но должно наблюдать, чтобъ его не перебило; когда же найдется въ немъ показанной вкусъ, то переставить его въ холодное мѣсто, и поставить отъ полу выше, чтобъ можно было въ гвоздь цѣдить, не трогая онаго боченка, и дать двое или трое сутокъ стоять, покуда отстоится; по томъ сквозь полотно пропустить, пока дрожди не покажутся, и влить въ боченокъ; ежелижъ онъ еще не будетъ чистъ, то опять процѣдить сквозь полотно, а по томъ разлить въ бутылки.

Другимъ образомъ.

Взять воды 8 ведеръ, и положить въ воду хмѣлю ½ фунтъ, варить часа четыре, по томъ процѣдить сквозь сито, въ оную воду положить меду 1 пудъ; для снятія же воску простуди воду, а послѣ процѣди сквозь сито и воскъ выжми; водужъ съ медомъ варить до тѣхъ поръ, пока она сварится,

а пѣну снимай начисто, и какъ уже пѣны не будетъ, то положа фіялки 1 фунтъ, кишнецу 40 золотниковъ, вари вмѣстѣ, чтобъ двѣ доли выкипѣло, а третья осталась, то есть, чтобъ три ведра осталось, которыя и слей въ боченокъ; и когда оной медъ будетъ чуть тепелъ, то положи въ него 2 калача, чтобы заквасить, замазавши крѣпко накрѣпко, то поставивъ боченокъ въ теплое мѣсто, дай киснуть 12 сутокъ, по прошествіи которыхъ процѣди сквозь суконный мѣшокъ въ томъ же боченокъ, хотя и не полонъ будетъ, только выполоскавъ его прежде горячею водою весьма чисто; по томъ когда сцѣженой медъ въ боченокъ слитъ будетъ, то положи въ него, развари въ томъ же меду, коренья кардамону 1 золотникъ, гвоздики 1 золотникъ, корицы 1 золотникъ, и бадьяну столько же, также двѣ скобки клею, что все положивъ въ одинъ мѣшечикъ, дай стоять меду въ семъ боченкѣ двѣ недѣли; чѣмъ больше онъ стоять будетъ, тѣмъ цвѣтъ будетъ лучше, а по томъ изъ онаго разливать уже въ бутылки.

Какъ изъ сахару варить медъ.

Взять полпуда сахару, положить четверикъ клюквы, сварить воды 5 ведеръ, и дать ей отстояться, и по томъ сливъ,

опять варить, и разводить сахаромъ; когда же будетъ сладко, то дать вскипѣть бѣлымъ ключемъ два раза, а по томъ клюкву передавить, и въ оной медъ положивъ, дать стоять до тѣхъ поръ, какъ клюква на верхъ взойдетъ, а послѣ сливать въ боченокъ сквозь сито; и когда сольешь, то подваривъ сахару 3 фунта, положить также въ оной боченокъ съ нѣкоторою частію клею и съ прочею спецїею, сколько за благо разсудится.

Какъ варить бѣлой медъ.

Вскипятить напередъ воду, а по томъ сахаромъ развести, или, когда угодно, положить нѣсколько хмѣлю, чтобъ не такъ скоро окисалъ, и послѣ поваря, выложить въ кадку, дать остынуть, и дрождями заквасить, положивъ ихъ ложекъ 8, ежели будетъ вариться, а по томъ 20 фунтовъ; а когда сахару пудъ, то 16 ложекъ положить дрождей, и по томъ дать онымъ дрождямъ взойти на верхъ, и сливать въ боченокъ сквозь сито; по томъ подваривъ сахаромъ и класть спецїи, и дать меду гораздо прохолодиться.

Какъ клюковной медъ варить.

Вскипятить патоку, пѣну съ нее снимать, по томъ по прибавленіи кипятку по-

ложить, сколько угодно, протертой клюквы, и давъ отстояться, разливать въ бутылки.

Какъ делать кислые щи.

Взять муки крупичатой 12 фунтовъ, муки грешневой 10 фунтовъ, солоду пшеничнаго четвертку, хлѣба ржанаго рѣшетнаго одного мякиша безъ корокъ 12 фунтовъ, которой изсушивъ, истолочь, и перемѣшать съ мукою и съ солодомъ вмѣстѣ, заварить кипяткомъ, и развести въ тожъ самое время, а кипятку чтобъ было два ушата съ половиною; и какъ устоится, то слить въ другую кадку, и положить въ мѣшкѣ изюму одинъ фунтъ, мяты 6 пучковъ, и заквасить подквасьемъ; и когда укиснетъ, сливать въ бутылки, истолочь сахару 1 фунтъ, и раскласть въ бутылки, а изюмъ вынувши изъ мѣшка, разложить также въ бутылки.

Какъ кислые щи делать другимъ образомъ.

Взять солоду ржанаго четвертку, пшенишнаго четвертку же, грешневаго также четвертку и яшнаго столько же, по томъ грешневой муки четвертку, отрубей пшенишныхъ столько же; наконецъ муки ржаной полчетвертки и муки крупичатой 5 фунтовъ, вскипятить воды полтора ушата,

затереть, и дать стоять пять часовъ, послѣ налить холодной воды три ушата съ половиною; и какъ отстоится, то процѣдить сквозь сито, слить въ боченокъ, положивъ мяты два пучка, и заквасить; когда же закиснетъ, то разливать въ бутылки, полагая въ каждую бутылку по двѣ изюменки и по кусочку сахару.

Какъ красной квасъ дѣлать.

Взять по желанію одну мѣру ржанаго свѣжаго мѣлкаго солоду, столько же яшнаго солоду, перемѣшай вмѣстѣ въ чану весломъ, по томъ облей кипяткомъ, чтобъ солодъ смокъ, дай стоять часъ, положи немного соли, мѣшай часъ весломъ, для того чтобъ сусло не промозгло, разведи горячею водою, такъ чтобъ весло свободно въ чану ходило; все оное переложи въ спускникъ, наливая горячею водою, спустя сусло въ чанъ, дай ему стоять часъ; и какъ простынетъ и будетъ чуть тепло, то положи въ сусло хорошихъ свѣжихъ дрождей три столовыхъ ложки и свѣжей мяты, закрой чанъ, и какъ покажется бѣлая пѣна, тогда мѣшай чаще, и не давай много перекисать, послѣ того сливай въ бочку, положа еще довольно Нѣмецкой мяты, и поставь въ ледъ.

Какъ красной квасъ дѣлать другимъ образомъ.

Взять яшнаго солоду четверикъ, ржанаго столькожъ, муки ржаной 2 четвертки; а заварить на горячей водѣ; по томъ положить въ карчаги, и поставить въ печь, которую замазать глиною, и послѣ поутру вынуть изъ печи и положить въ кадку, и налить кипяткомъ котла два, мѣрою въ 6 ведръ, заквасить квасною гущею, и положить мяты пучка два.

ГЛАВА XIII.

Разныя воды изъ ягодъ.

Какъ гнать розовую воду.

Взять розовые цвѣты, и ощипать только одинъ цвѣтъ, а чтобъ зеленаго листу попасть немогло, которые положить въ кадочку или стеклянную банку, посолить не очень солоно, и влить на нихъ самой чистой рѣчной воды немного, только для того, чтобъ былъ сокъ, и по томъ положить гнетъ, и поставить въ погребъ, только не въ ледъ, а въ песокъ недѣли на двѣ; когда же мало будетъ этихъ цвѣтовъ, то

можно еще и послѣ прибавить на прежнїе, посоли также немного; и какъ наберется оныхъ довольно, такъ что можетъ быть на полуведерной или ведерной кубикъ, и налить водою, которой замазавши тѣстомъ, поставить въ котелъ въ самую горячую воду, которую и кипятить до тѣхъ поръ, пока въ кубикѣ станетъ также кипѣть, и покажется сквозь замазку красной сокъ, и тогда изъ котла кубикъ вынуть, и поставить въ трубницу, такъ какъ обыкновенно водка гонится, и гнать не шибко, а тихо; и прежде выдетъ полштофа или штофъ изкрасна, которую и выливать на соленыя розаны, а по томъ пойдетъ чистая вода, и выдетъ штофа два, то оную вылить въ особливую чистую бутыль: а по томъ кубикъ взять, не снимая и не размазывая калпака, поворотить коротинькою трубкою, которая въ калпакѣ вверху, и влить воронкою въ него опять самой чистой рѣчной воды штофа три, и поставивъ въ трубницу, гнать тихо; выгнавши же еще два штофа, вылить на розаны, и такимъ образомъ накапливать ведерной кубикъ; и какъ накопится, то такимъ же образомъ поставить въ котелъ и варить; а послѣ гнать, и красную воду также лить на цвѣты, и влить

также два штофа чистой воды въ ту же бутыль, въ которую и прежде влито было, которой какъ накопиться штофовъ до шести, то соленыхъ розановъ положить въ кубикъ, и оные шесть штофовъ вылить на цвѣты въ кубикъ, и какъ выше писано, поставить кубикъ въ котелъ въ воду и вскипятить, изъ которой будетъ другой перегонъ; прежде выдетъ то же красная, которую также на цвѣты вылить, а по томъ пойдетъ чистая, и выгнавъ оной штофа три, и вылить въ чистую бутыль; а въ кубикъ по выше писанному налить воды штофа три, которую выгнавши, опять вылить въ кадочку на розовые цвѣты, и накапливать такимъ образомъ до третьяго перегону, а изъ третьяго перегону бываетъ самая лучшая розовая вода, такъ и накопляють оную бутыль; а по томъ розаны будутъ умножаться, такъ можно хотя до двухъ ведеръ накопить; а по тому послѣднюю воду погодя влить въ бутыль, и беречь до другаго года.

Смородинная вода, употребляемая вмѣсто питья.

Надобно взять пять галенковъ воды, и сварить оную съ 23 фунтами сахару, по томъ положить яишныхъ 4 бѣлка, разбол-

тпанные въ пѣну, въ то время, когда начнетъ вода закипать; а какъ станетъ показываться пѣна, то оную всякой разъ снимать; по томъ дать кипѣть оной водѣ съ полчаса; послѣ сего поставишь, чтобъ совсѣмъ остыла, и не накрывать; а по томъ положить три галенка смородиннаго соку въ бочку, и налить въ него сію сахарную воду, но тогда только, когда она совершенно будетъ холодна, то и выдетъ 10 галенковъ, какъ она будетъ работать въ бочкѣ, то надобно подливать оноюжъ сахарною водою.

Воду дѣлать изъ красной смородины.

Нарвать спѣлой смородины съ кистьми, ягоды обрѣзать ножницами въ рѣшето, вымыть на рѣкѣ, и сквозь толстой платокъ продавивши, влить въ бутыль, и держать на льду; на косточки налить немного воды, дать ночевать, и прожать, и вливши въ бутыль, поставить на ледъ; на косточки вторично налить воды, и давши переночевать, процѣдить сквозь платокъ, и влить въ первую воду въ ту же бутыль, и ежели будетъ меньше воды противъ соку, то еще на косточки влить воды, дать ночевать, и продавить также, и такъ смѣшать пополамъ воду съ сокомъ, процѣдить ее

сквозь калпакъ; взять процѣженнаго соку 20 фунтовъ, сахару нетолченаго 5 фунтовъ, Французской водки 3 фунта; и когда сахаръ распаетъ, то влить въ бутыль, или въ боченокъ, и закупоривъ, держать на льду.

Воду дѣлать изъ клубники.

Нарвавъ клубники, хорошенько ее очистить и положить въ бутыль, не натрясывая полну; налить водкою Французскою, и чрезъ три мѣсяца процѣдить сквозь калпакъ, и ягоды прожать; а на оныя влить немного воды, и процѣдить послѣ сквозь калпакъ; воду подсластить сахаромъ, и какъ распустится хотя не весь, тогда и сокъ весь туда же влить, прибавивши немного розовой воды для духу, разлить оную воду по бутылкамъ, и закупоря, держать ихъ въ пивномъ погребѣ.

Какъ рябинную воду дѣлать.

Спѣлую рябину, которую бы небольшой морозъ прохватилъ (но можно и безъ мороза), оборвать съ кисточекъ въ рѣшето, на рѣкѣ вымыть, по томъ истолокши въ ступѣ, прожать сквозь толстой платокъ, взять соку 20 фунтовъ, бѣлой патаки 13 фунтовъ, водки 8 фунтовъ, другаго соку 20 фунтовъ, патоки 15 фунтовъ, водки 10 фунтовъ, и процѣдивши сквозь колпакъ,

разлить по бутылямъ, и держать въ винномъ погребѣ.

Какъ брусницную воду дѣлать.

Взять четверикъ брусники, изъ которой половину положить въ горшокъ, поставить въ печь на ночь, чтобъ парилась, на другой день вынувъ изъ печи, протереть сквозь сито, положить въ боченокъ; а на другую половину четверика, которая не напрена, налить три ведра воды, и дать стоять на погребу; изъ чего чрезъ двенатцать дней будетъ брусничная вода.

Какъ дѣлать воду изъ спѣлыхъ вишенъ, земляники, смородины и малины, употребляемую лѣтомъ въ питье.

Возьми такихъ ягодъ, какія тебѣ за благо разсудятся, влей на фунтъ ягодъ бутылку воды, растерши ихъ и размѣшавши съ водою, процѣди сквозь бѣлое полотенце, и по томъ положи туда немного сахару, и опять процѣди ее, чтобъ вода была чиста; и держи всегда въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ станешь употреблять ее; естьлижъ похочешь сдѣлать изъ нее глассъ, то положи туда побольше сахару, и влей воду въ мѣдныя формы; и перемѣшай съ глассомъ и солью или селитрою; когда вода начнетъ гласироваться, то мѣ-

шай ее ложкою, пока совершенно загласируется; а въ противномъ случаѣ на краяхъ только загласируется, а въ серединѣ ничего; когдажъ совсѣмъ поспѣетъ, то расклавши по стаканамъ, надобно пить ее немедленно.

ГЛАВА XIV.

Разныя наливки.

Какъ дѣлать розовую наливку.

Взять сахару 48 золотниковъ, сдѣлать изъ онаго сыропъ не очень густой, положить въ него розоваго цвѣту одинъ фунтъ, и варить до тѣхъ поръ, пока густъ будетъ, послѣ выжать туда сокъ изъ одного лимона, и дать вскипѣть раза два, послѣ того простудить и налить полштофа Французской водки и полштофа Португальскаго вина, дать ей стоять до тѣхъ поръ, пока получитъ цвѣтъ; а подслащивать по желанію, кто какъ похочетъ.

Какъ дѣлать вишневку.

Взять самыхъ спѣлыхъ вишенъ, вычиствъ изъ нихъ косточки, положить тѣло въ чистую ветошку, и въ станкѣ сокъ весь

выдавить, положить въ бутыль столько морсу, сколько и Французской водки, а косточки истолокши, туда же положить; по томъ положивъ на всякой штофъ по золотнику толченой корицы, дать стоять шесть недѣль, и всякой день болтать, а послѣ слить; изъ гущи же выжавъ сокъ, подварить съ сахаромъ по желанію.

Какимъ образомъ наливать вишни.

Взять спѣлыхъ вишенъ, и всыпать оныя въ бочку или боченокъ, только чтобы не очень полно, по томъ налить оныя хорошимъ виномъ, и дать имъ стоять одинъ мѣсяцъ, а по прошествіи онаго должно отвѣдать сокъ оныхъ, и ежели не очень будетъ вкусенъ, то дать еще стоять двѣ недѣли, а по томъ безъ сомнѣнія довольно вкуснымъ покажется. Лѣтомъ должно стоять ему въ холодномъ мѣстѣ, чтобы онъ не потерялъ своего вкуса, и не испортился бы, а зимою не давать замерзнуть.

Какъ наливать крыжовникъ.

Насыпать полную бутыль крыжовнику, и въ оную налить Французской водки, сколько взойдетъ, дать стоять на солнцѣ довольное время, чтобъ настоялась, а по томъ слить оную, а на тѣжъ ягоды наливъ крѣпкимъ Португальскимъ виномъ, дать на-

стояться; когда же настоиться, то слить и смѣшавъ съ первымъ, подварить въ котлѣ съ сахаромъ, полагая на каждую бутылку толченаго сахару по полуфунту, и не давать вскипѣть болѣе семи разъ, снимая пѣну; когда будетъ кипѣть, то отъ того меньше быть можетъ кислоты и остроты. Симъ образомъ всякїя ягоды и фрукты наливать можно; ежели кто пожелаетъ, то можно безъ вина одною водкою наливать.

Какъ наливать клубнику.

Клубнику насыпать въ бутыль по плеча, или кто сколько за благо разсудитъ; а по сему размѣру, сколько въ высоту ягоды въ бутыли займутъ мѣста, противъ того три части наливъ Французской водки, а четвертую сладкаго вина или пополамъ обѣихъ, то есть водки и вина по равнымъ частямъ, дать настояться. Малина и крыжовникъ наливается точно такимъ же образомъ.

Какъ дѣлать наливку изъ красной смородины.

Взять на фунтъ мѣлкаго сахару два фунта красной спѣлой смородины, и положить въ чистую бутылку, поставить на солнце на три дни, а не болѣе, какъ на четыре, слить въ чистую бутылку, и закупоря поставить въ песокъ.

Наливать черную смородину.

Черную смородину по причинѣ острой кислоты должно наливать одною Французскою водкою.

Какъ дѣлать рябинную наливку.

Налить на рябину три четверти Французской водки и четверть сладкаго вина, и дать настояться.

Какъ рябиновку дѣлать.

Набить боченокъ рябины полонъ, и разогрѣвъ патоки, влить въ боченокъ теплую, и дать стоять три мѣсяца, послѣ слить, и получить рябиновку. Такимъ же образомъ и всякія ягоды наливать можно.

Наливать черемуху.

Черемухи насыпать въ бутылъ, пересыпавъ сперва сахаромъ, сколько потребно; по томъ трясти въ бутыли ягоды до тѣхъ поръ, какъ смякнутъ, и наливъ три четверти Французской водки, а четвертую сладкаго вина, или половину того и другаго, дать настояться.

ГЛАВА XV.

Дѣлать разныя вины.

Какъ дѣлать Шампанское вино.

Взять на ведро березоваго чистаго соку полтора ведра молодаго бѣлаго Французскаго вина, и все вмѣстѣ смѣшать, а бутылки выполаскавъ Французскою водкою, вливать все оное въ эти бутылки, и на каждую бутылку класть по чайной ложкѣ креморъ тартари, и закупоривъ накрѣпко, обтянуть пробку проволокою, и засмоливъ, поставить въ песокъ; и чѣмъ долѣе стоять будетъ, тѣмъ лучше.

Вино дѣлать на подобїе Шампанскаго.

Взять 20 фунтовъ можжевеловыхъ ягодъ, положить въ боченокъ, и изъ трехъ горячихъ ситныхъ хлѣбовъ мякишъ положить туда же, и все оное наливъ кипяткомъ, закупорить, и дать сдѣлать ферментацїю, а послѣ по бутылкамъ разлить, и закупорить.

Какъ дѣлать Шампанское вино изъ березовицы.

Для сдѣланїя изъ березовицы вина, подобнаго Шампанскому, берется 20 Берлинскихъ квартъ, или 24 Дрезденскихъ кру-

жекъ свѣжей березовицы, и на сію пропорцію положить 8 фунтовъ сахару; по смѣшеніи съ сахаромъ варится она въ полуженомъ котлѣ до тѣхъ поръ, пока укипитъ цѣлая четвертая часть, и снимается пѣна; по томъ должно снять ее съ огня, и сквозь чистое полотенце процѣдить прямо въ тотъ боченокъ, въ которомъ ей быть; и какъ скоро она остынетъ, то влить въ боченокъ ложки 3 или 4 свѣжихъ теплыхъ дрождей, три четверти Берлинской кварты или 4 Дрезденскихъ кайны стараго Французскаго вина, но такъ, чтобъ боченокъ не былъ полонъ; послѣ чего кладется въ него 4 цитрона, изрѣзанные въ тоненькіе кружки, по томъ дать закиснуть; и какъ довольно закиснетъ, то закупорить, чтобъ отстоялось. Подержавъ боченокъ сей 4 недѣли въ погребѣ, разлить въ бутылки, и оныя закупорить и засмолить по обыкновенію; а дабы бутылки не перелопались, то оставляется въ каждой нѣсколько пустаго мѣста. Главнѣйшую осторожность и попеченіе надобно притомъ имѣть, чтобъ не разливать его по бутылкамъ слишкомъ рано; но дать въ боченкѣ отстояться ему хорошенько, и сіе на тотъ конецъ, дабы въ бутылкахъ отпадалъ уже лагерь; ибо сіе только одно мо-

жетъ доказать, что это поддѣланное, а не настоящее вино.

Какъ дѣлать лимонное вино.

Взавъ около 20 лимоновъ, и срѣзавъ съ нихъ кожу, положить оные въ боченокъ, въ которой бы входило 10 квартъ, и который бы былъ чистъ, крѣпокъ и обкуренъ, къ чему можно употреблять щѣпокъ орѣховаго дерева; по томъ наполнивъ боченокъ хорошимъ виномъ, положить туда фунтъ краснаго толченаго леденцу; и такъ сколько выцѣдишь изъ сего боченка вина, то столько же опять дополнять оной хорошимъ виномъ; и сїе можно продолжать до тѣхъ поръ, пока еще будетъ находиться сила въ лимонахъ.

Какъ дѣлать малиновое вино.

Накласть свѣжей малины въ муравленой кувшинъ, у котораго бы горло было не широко, по самое горло, закупоря, и засмоля, вырыть въ землѣ яму, глубиною въ аршинъ съ четвертью, и оной кувшинъ поставя въ землю, зарыть; а на зиму смѣтать на ономъ мѣстѣ стогъ сѣна; въ Маїѣ же мѣсяцѣ кувшинъ изъ земли вынуть, и сверху снять; а вино бережно сливать въ бутылки, и стараться, чтобъ не было солнца.

Какъ сдѣлать, чтобъ красная смородиновка уподоблялась Бургонскому.

Взять красной смородины обобранной 10 фунтовъ, да сахару толченаго 8 фунтовъ, все сїе перемѣшавши, къ тому прибавить свѣжаго розоваго цвѣту 48 золотниковъ, всыпать въ бутыль; а на все означенное влить воды рѣчной десять бутылокъ, да Французской водки Шампанскую бутылку, поставить на солнце, слабо закупоря, замазать ветошкою; по томъ, какъ побѣлѣютъ ягоды, то перенести бутыль въ холодное мѣсто, и зарыть на полчаса въ песокъ; и какъ отстоиться начисто, разливать по бутылкамъ, которыя закупоря и засмоля, поставить опять въ песокъ; оставшїяся же ягоды пережавши, процѣдить; и когда отсядетъ, то разливать по бутылкамъ.

Какъ дѣлать изъ бѣлаго вина малиновку.

Взять въ пять ведеръ чистой выпаренной боченокъ, положить въ него малины три ведра съ половиною, вина бѣлаго одно ведро, и закупоривъ, дать стоять; по томъ, когда не слышно будетъ винного запаху, сцѣдить въ другой боченокъ, поставить на двои сутки, чтобъ отстоялось; а какъ отстоится, то опять слить въ третїй бо-

ченокъ, по томъ отваренной воды два штофа и сахару 6 фунтовъ положить въ чистую кастрюльку, дать вскипѣть, а пѣну снимать; послѣ взявъ три яишные бѣлка, взбить какъ можно крѣпче, положить въ кастрюльку, дать кипѣть, пока бѣлокъ сдѣлается черенъ; по томъ процѣдить сквозь салфетку, вылить въ малиновку, и дать стоять недѣли двѣ на льду, такъ чтобъ съ мѣста никакъ не трогать; и какъ отстоится, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Подобно тою сему наливать Французскою водкою; но съ токмо разностію, что на пятиведерной боченокъ класть ягодъ 4 ведра съ половиною; и впрочемъ поступать все по вышеписанному.

Какъ дѣлать смородинное вино.

Взять 6 галенковъ воды, чистаго сахарнаго песку или Лиссабонскаго сахару 28 фунтовъ, варить все вмѣстѣ около получаса; по томъ взять шесть яишныхъ бѣлковъ, взбить хорошенько; и когда вода съ сахаромъ станетъ кипѣть, то положить яишные бѣлки; а пѣну и другую нечистоту должно снимать; по томъ сквозь сито процѣдить, и дать простынуть; послѣ того, перечистить смородину, положить въ

какой нибудь сосудъ, въ которомъ бы давить или толочь можно было; оной сокъ выжать и процѣдить сквозь чистую холстину на выше упомятыя 6 галенковъ воды и 28 фунтовъ сахару, должно класть при галенка смородиннаго соку; боченокъ же въ которомъ будетъ содержаться смородинное вино, долженъ быть прежде вымѣренъ водою для того, что онъ долженъ быть налитъ полонъ упомянутымъ количествомъ; наливать же въ боченокъ сперва сокъ, а по томъ вареную сахарную воду, и оставить его не закупореннымъ; а когда начнетъ бродить, что будетъ продолжатся чрезъ недѣлю, то пѣну должно очищать, и боченокъ дополнить выше упомянутою вареною съ сахаромъ водою. Когда вино въ боченкѣ бродить перестанетъ, тогда должно слегка его закупорить пробкою; а ежели онъ опять начнетъ шипѣть, или бродить, то должно влить туда полкружки чистой Французской водки; по томъ когда уже совсѣмъ успокоится, тогда должно закупорить крѣпко. Оное количество воды съ сахаромъ умножается или уменьшается по пропорціи смородиннаго соку.

Вино изъ вишенъ.

Для сдѣланія пяти бутылокъ вина изъ вишенъ возьми 15 фунтовъ вишенъ и 2 фунта смородины, что все вмѣстѣ хорошенько протри, истолки 2 трети фунта косточекъ, и смѣшай вмѣстѣ; положи это все въ боченокъ, положа четверть фунта сахару на бутылку соку, налей полонъ боченокъ, и покрой виноградным листомъ и обсыпь пѣскомъ, и пусть стоитъ до тѣхъ поръ, какъ перестанетъ бродить, и сіе будетъ около трехъ недѣль; смотри, чтобъ боченокъ его всегда былъ полонъ и всегда доливай то вишневымъ сокомъ; когдажъ оно перестанетъ бродить, то закупоря его хорошенько, и спустя 2 мѣсяца, процѣди его, и разлей по бутылкамъ.

ГЛАВА XVI.

Дѣлать всякое мороженое.

Какъ дѣлать мороженое изъ сливокъ.

Взять бутылку густыхъ сливокъ, влить въ форму, положить не много сахару, поставить въ ледъ, чтобъ гораздо больше было;

а какъ поспѣетъ, класть въ формы или въ стаканы, подавать на столъ.

Какъ дѣлать мороженое изъ шеколаду.

Взявъ шеколаду, натерѣть на теркѣ, положить въ кастрюльку сливокъ, не много растереть, и положа также сахару, сварить на камфорѣ, простудивъ нѣсколько, раскласть въ формы, и застудивъ на льду, подавать на столъ.

Какъ дѣлать мороженое изъ цитроновъ или лимоновъ.

Взять свѣжихъ лимоновъ 2 пары, натереть на теркѣ, класть лимоны въ формы съ сахаромъ, бѣлымъ виномъ и водою, поставить въ ледъ, и застудивъ, подавать на столъ, съ чемъ пожелаешь,

Мороженое изъ смородины какъ дѣлать.

Взять смородины, истереть, и процѣдивши сквозь салфетку, положить въ форму съ сахаромъ и немногимъ количествомъ сливокъ, поставить въ ледъ, и застудивши, подавать на столъ въ чемъ пожелаешь. Мороженое изъ битыхъ сливокъ дѣлается точно такимъ же образомъ и въ разныхъ формахъ подается на столъ.

Какъ дѣлать мороженое изъ сливокъ другимъ образомъ.

Взять полторы бутылки сливокъ , 2 фунта сахару и свѣжїй лимонъ, съ котораго и обтереть кожу на сахаръ, истолочь оной смѣшать съ сливками, выжать также и изъ лимона сокъ туда же ; по томъ положить корицы и гвоздики толченой , и смѣшавъ все оное, положить въ форму съ крышкою , которую взявъ за верхнюю скобку, вертѣть вокругъ на льду , положа прежде въ ледъ нѣсколько соли.

Какъ дѣлать мороженое изъ клюквы.

Взять клюквы, и выжавъ изъ оной сокъ, процѣдить сквозь салфетку , чтобъ былъ чистъ, котораго и налить бутылку, по томъ взять полтора фунта сахару , и обтря онымъ корку съ свѣжаго лимона , истолочь сахаръ, и смѣшать съ сокомъ , и послѣ положить въ форму ; ежели же не станетъ садится, то прибавлять еще сахару.

Мороженое изъ малины какъ дѣлать.

Взявъ малины, истолочь, и развѣсти оную отварною водою, по томъ процѣдивши въ бутылку сквозь салфетку, положить безъ четверти 2 фунта толченаго сахару , и смѣшавъ , выложить въ форму и мѣшать на

льду; а ежели будетъ сладко, то выжать туда изъ лимону сокъ.

Мороженое изъ лимоновъ какъ дѣлать.

Взять десять лимоновъ, и выжавъ изъ нихъ сокъ, развести отварною водою, такъ чтобъ онаго соку была цѣлая бутылка, въ которую положить 2 фунта толченаго сахару, корицы и мушкатнаго орѣху, и размѣшавъ, положить въ форму, и поставивъ на ледъ, мѣшать.

Какъ мороженое дѣлать изъ смородины.

Взять красной смородины, выжать сокъ изъ оной, и процѣдивши сквозь салфетку, прибавить не много отварной воды, и налить онаго соку полторы бутылки, положить 2 фунта сахару; ежели же не сладко, то и больше, по томъ обтереть сахаромъ корку свѣжаго лимона и также нѣсколько и съ апельсина.

Какъ дѣлать мороженое изъ апельсиновъ.

Выжать изъ десяти апельсиновъ сокъ, и разведи немного водою, чтобъ бутылка была не полна, процѣдить сквозь салфетку, и положить толченаго сахару полтора фунта, немного корицы и гвоздики толченой, и смѣшать, по томъ выложивши въ форму, мѣшать на льду.

Какимъ образомъ дѣлать мороженое изъ бѣлковъ яишныхъ.

Взять яишныхъ бѣлковъ отъ 20 яицъ и 2 фунта сахару, обтереть также съ двухъ лимоновъ кожу на сахаръ, которую истолокши, смѣшать съ бѣлками, по томъ выжать изъ оныхъ лимоновъ сокъ, и положивъ толченой корицы, гвоздики, смѣшать все вмѣстѣ; а ежели захочешь сдѣлать желтое мороженое, то намочивъ шафрану въ водѣ, нажать соку изъ онаго въ бѣлки столько, пока пожелтѣетъ; и выложивши по томъ все оное въ форму, поставить на ледъ, и мѣшать.

Мороженое изъ вишенъ какъ дѣлать.

Взять 3 фунта вишенъ свѣжихъ, и выбравъ вонъ кости, истолочь оныя вишни, и прибавивъ немного отварной воды, процѣдить, чтобъ соку было полтретьи бутылки, куда положить 3 фунта толченаго сахару и немного корицы, гвоздики и кардамону, и смѣшавши все вмѣстѣ, положить въ форму, и мѣшать на льду.

Мороженое разными образами.

Зимою можешь употребить для сего зимнїе сыропы, какїе показаны въ главѣ, а лѣтомъ возьми какой нибудь воды изъ ягодъ, влей въ формы, и какъ она нач-

жетъ застывать, то почасту помѣшивать; когда же совсѣмъ мороженое сдѣлается, то подавай въ стаканахъ; замѣть при семъ то что надобно мороженое дѣлать за часъ передъ тѣмъ, какъ должно будетъ его подавать.

ГЛАВА XVII.

Какъ дѣлать разные желе и бламанже.

Бѣлое желе.

Возьми оленьяго рогу, налей водою, вари оной больше на легкомъ огнѣ; по темъ опробуй; ежели сядетъ крѣпко, то сними съ огня; а ежели не такъ, то еще вари и послѣ процѣди сквозь салфетку; а когда отстоится, то намочи немного клею, и смѣшай вмѣстѣ; по томъ положи въ кастрюльку оленьяго рогу, прянаго коренья, бѣлаго Французскаго вина, сахару, корицы, лимонной корки и вари, послѣ того взбей 3 желтка яишныхъ, и положа въ желе, мѣшай больше, чтобъ желтки не свернулись, и дай вскипѣть еще одинъ разъ, по томъ пропускай тихо сквозь салфетку; а ежели будетъ не чистъ, то пропускай сквозь сал-

фетку до тѣхъ поръ, пока сдѣлается чистъ; послѣ наливъ въ формы, застуди.

Желе съ тернозоломъ.

Бѣлой пропущенной желе процѣди на тернозолъ; и какъ будетъ красенъ, то тернозолъ вынь, и послѣ наливъ въ формы, застуди.

Малиновое желе.

Положи въ кастрюлю оленьяго рогу, сахару, корицы, лимонной корки, бѣлаго вина и малины, все вмѣстѣ вари; по томъ взбей три бѣлка яишныхъ, и положа въ оной желе, мѣшай больше, чтобъ бѣлки не сварились, дай вскипѣть одинъ разъ, пропуская сквозь салфетку тише; чтобъ былъ свѣтелъ, по томъ налей въ формы, и застуди.

Клюковное желе.

Положа въ кастрюлю оленьяго рогу, сахару, корицы, лимонной корки, бѣлаго вина, клюковнаго соку, вари все вмѣстѣ, по томъ взбей 3 бѣлка яишныхъ, и положа въ желе, мѣшай больше, чтобъ бѣлки не сварились, и давъ вскипѣть одинъ разъ, пропускай сквозь салфетку тише; и смотри, чтобъ свѣтелъ былъ, по томъ налей въ формы и застуди.

Зеленое желе.

Возьми зеленой петрушки, или молодаго шпинату, и нажавъ изъ онаго соку, положивъ бѣлой пропущенной желе, которой еще не застылъ; а ежели не очень будетъ зеленъ, то прибавь еще соку, по томъ наливъ въ формы, застуди.

Разноцвѣтное желе.

Налей немного перназольнаго желе въ форму, и застуди; а какъ застынетъ, то столькожъ налей бламанже, и сверхъ бламанже малиноваго желе, по томъ бѣлаго желе, и смотри, чтобъ всякое желе застыло.

Разноцвѣтное желе другимъ образомъ.

Налей немного клюковнаго желе въ форму, и застуди; когда застынетъ, то налей въ форму столько же бламанже, а сверхъ бламанже зеленаго желе, по томъ еще бламанже, а на верхъ налей клюковнаго желе; но смотри, чтобъ всякое желе застывало; ежели же которое не застынетъ, то смѣшается съ другимъ; когда же все застынетъ, то выложи изъ формы, и подавай. Его можно разрѣзывать разными штуками, и окладывать другіе желе и бламанже.

Твердое желе дѣлать.

Взять бѣлаго желе незастуженнаго, и положа въ кастрюльку, мѣшать на снѣгу

ложкою до тѣхъ поръ, пока будетъ густо и бѣло; по томъ выкладывать въ формы, и застуживать.

Желе померанцовое.

Взять оленьяго рогу, вскипятить, и какъ поспѣетъ, то отливъ, застудить; по томъ взять 3 пары померанцовъ, и корку съ нихъ стереть на терку, класть съ померанцами духовъ, сахару, 12 бѣлковъ яишныхъ, мѣшать на большомъ огнѣ ложкою, чтобъ не пригорѣло, и давъ вскипѣть раза два, пропущать сквозь салфетку, положивъ въ формы, застудить, и подавать на столъ.

Съ смородиною желе.

Взять оленьяго рогу 2 фунта, уварить, и отливщи застудить; по томъ положа въ каструльку цѣльной смородины, также корицы, гвоздики и кардамону, и поставивъ на огонь, дать вскипѣть 2 раза, по томъ пропустить сквозь салфетку, или ситку, и раскладщи по формамъ, застудить и подавать на столъ.

Желе изъ оленьяго рогу.

Оленій рогъ наливъ водою, поставить на огонь, и дать кипѣть часовъ восемь, по томъ процѣдить сквозь салфетку, и отлить онаго оленьяго булїону съ полтора фунта, въ которой положить бѣлаго вина

бутылку, сахару фунтъ, специи всякой, кардамону, мушкатнаго цвѣту, инбирю, перцу, корицы, гвоздики понемножку, 6 сырыхъ бѣлковъ, лимонной корки, и выжавъ сокъ изъ двухъ свѣжихъ лимоновъ, положить и съ ними вмѣстѣ туда же; по томъ поставивъ на камфоръ, и пока не вскипитъ, то все мѣшать голичкомъ: когда же закипитъ, то снявъ, поставить на самой вольной камфоръ, чтобъ полегоньку кипѣло; и какъ поспѣетъ, то процѣдить сквозь салфетку, и наливъ въ формы, или въ рюмки, застудить и подавать на столъ.

Желе изъ квитину готовить.

Квитинъ размочивъ въ водѣ, процѣдить сквозь салфетку, и выжать крѣпко, въ которой положить ренскаго вина бутылку, корицы, гвоздики, кардамону, мушкатнаго цвѣту, инбирю, лимонной корки и соку изъ 2 лимоновъ выжать, сахару фунтъ, поставить на комфоръ и мѣшать, пока не закипитъ, когда же закипитъ, поставить на вольной камфоръ; и какъ поспѣетъ, процѣдить сквозь салфетку, и наливать въ формы или въ рюмки, такъ и подавать.

Какъ дѣлать клюковное желе кругимъ образомъ.

Взять оленьяго рогу 3 фунта, поставить, чтобы вскипѣло; а какъ поспѣетъ,

то оттаить и застудить, чтобъ крѣпко было; взять бѣлаго вина 2 бутылки, сахару 2 фунта и 25 штукъ свѣжихъ яицъ, духовъ, корицы, гвоздики и кардамону, всего по 3 золотника, класть въ кастрюлю вина, яицъ, сахару, изъ яицъ одни бѣлки, лимонной корки и клюквы, что все надлежитъ поколочь немного, класть тутъ же, и поставивши на камфоръ, мѣшать ложкою гораздо скоро, чтобъ вскипѣло; а какъ вскипитъ, то процѣдить сквозь салфетку, класть въ формы, и застудить, а послѣ положить въ теплую воду, разложить на блюдо, и подавать на столъ.

Какъ дѣлать ординарное желе.

Взять оленьяго рогу 3 фунта, сварить въ Турецкомъ котликѣ; а какъ поспѣетъ, то обливши, застудить, и класть въ чистую кастрюльку корицы, гвоздики, кардамону, бѣлаго вина, сахару; одну корку съ 6 лимоновъ, и яишныхъ бѣлковъ 12, поставить на большой огонь, мѣшать ложкою, чтобъ вскипѣло хорошенько; по томъ отставить, и положивъ лимоны свѣжїе, процѣдить сквозь салфетку, и разложивъ въ формы, застудить и подавать на столъ.

Дѣлать разные бламанже.

Какъ дѣлать бламанже миндальной бѣлой.

Взять миндалю два фунта сладкаго, полфунта горькаго, очистить и истолочь весьма мѣлко, взять также оленьяго рогу, или рыбьяго клѣю, сварить и застудить; по томъ положить въ каструльку сливокъ молошныхъ самыхъ густыхъ, корицы, гвоздики и кардамону, и поварить съ сливками; миндаль толченой растереть, и процѣдить 3 раза сквозь салфетку, въ которой положивши толченаго сахару, смѣшать, класть въ формы, и застудивши, подавать на столъ.

Какъ дѣлать бламанже миндальной румяной.

Взять миндалю сладкаго фунтъ, горькаго четверть фунта, очистить, и обланжиривши истолочь мѣлко, класть въ каструльку шпанцу, духовъ и сливокъ, и все вмѣстѣ растереть и процѣдить, какъ и первыя, такимъ же образомъ, только класть чтобъ на золу; а послѣ положивши въ формы, застудить и подавать на столъ.

Какъ дѣлать бламанже иначе.

Взять полфунта сладкаго миндалю и полфунта горькаго, и истолокши положить сливокъ, корицы, лимонной корки и олень-

яго рогу; также немного рыбьяго клѣю, и положивъ толченаго сахару больше, варить, и все мѣшая на огнѣ, дать вскипѣть раза 3, по томъ процѣдить сквозь салфетку тише, налить въ формы, и застудивъ подать на столъ.

Какъ дѣлать бламанже съ шоколадомъ.

Возьми бламанже процѣженнаго, пока еще не застылъ, и натри на терку шоколаду побольше, и смѣшавъ съ бламанже, протри сквозь салфетку; и наливши въ формы застуди, а какъ застынетъ, выложи на тарелки, и подавай.

Какъ дѣлать разноцвѣтной бламанже.

Налей немного бламанже въ форму и застуди, а какъ застынетъ, то столько же налей шоколаднаго бламанже; а по томъ налей еще бламанже, и на верхъ налей шоколаднаго бламанже, и смотри, чтобъ всякой бламанже застылъ; а ежели которой не застынетъ, то смѣшается съ другимъ; а когда застынетъ, то выложи въ формы и подавай, и можно разрѣзать разными штучками, и окладывать желе и бламанже.

ГЛАВА XVIII.

Дѣлать разныя постилы.

Какимъ образомъ изъ розановъ постилу дѣлать.

Бѣлое отъ цвѣтовъ все отрѣзать, и перемѣшать оной цвѣтъ съ мѣлкимъ сахаромъ гораздо мягче; по томъ сварить густой сыропъ, и положивъ цвѣтъ, дать кипѣть, выжать въ оной изъ лимона сокъ, и дать вмѣстѣ съ онымъ цвѣту кипѣть, мѣшая ложкою безпрестанно, чтобъ не прикипѣлъ; и какъ сварится, то въ сдѣланныя изъ бумаги коробочки, подсыпавъ внизъ мѣлкаго сахару, накладывать горячей цвѣтъ, и на солнцѣ застудить; а лимоннаго соку класть столько, пока оной цвѣтъ сдѣлается алымъ.

Какъ дѣлать постилу изъ яблокъ.

Взять яблокъ бѣлыхъ кислыхъ, и не очень сочныхъ, испечь ихъ въ горшкѣ въ вольномъ духу, такъ чтобъ цвѣту своего они не потеряли, а по томъ протерши на сито, бить долго въ липовой или дубовой кадкѣ, положить патоки, сколько кому заблаго разсудится, и съ оною бить еще; по томъ подослать полотно, на доску лить,

и загладя поставить въ самой вольной духъ съ подкладкою; и естьли въ одинъ разъ въ вольномъ духу не поспѣетъ , то поставить въ другой разъ; а естьли и въ одинъ разъ поспѣетъ, то перевернуть на другую сторону, и еще на нее налить , и такимъ же образомъ поступать , чтобъ поспѣла , а перевернувъ , непремѣнно ставить въ печь , и по томъ наливать другой слой.

Какъ дѣлать постилу изъ яблокъ другимъ образомъ.

Взять кислыхъ яблокъ спѣлыхъ , испечь хорошенько , и облупить кожу , вынуть сердце, сбивать съ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто побѣлѣетъ и сдѣлается какъ пѣна, послѣ того наливать въ тоненькіе небольшіе ящики , и поставить въ печь въ вольной духъ часа на два, и въ другой разъ наливать, и опять въ печь поставить , пересыпая немного сахаромъ, а ящики должны быть не высокіе. Когда же постилу похочешь дѣлать пышною, то прибавлять въ тѣсто бѣлковъ яишныхъ, и оной бѣлокъ взбивать до тѣхъ поръ, пока сдѣлается на подобіе пѣны, и мѣшать этотъ бѣлокъ съ яблошнымъ тѣстомъ. Такимъ же образомъ можно дѣлать постилу изъ разныхъ ягодъ , только сперва надобно ягоды въ печи изсушить ,

замазать въ горшокъ, и послѣ протирать сквозь сито.

ГЛАВА XIX.

Разные Французскіе конфекты.

Какъ дѣлать конфектъ на подобіе Французскаго.

Взять 20 сухихъ персиковъ, и облупить съ нихъ кожу, по томъ взять 2 стакана горячей воды, 3 фунта сахару, и сдѣлать сыропъ; и когда оной сыропъ вскипитъ, то, положа персики, варить и снимать пѣну до чиста; и какъ поспѣютъ персики, дать имъ постоять въ сыропѣ до тѣхъ поръ, какъ наберутся сыропу, по томъ вынуть ихъ, и положить на рѣшето; и какъ скоро стечетъ сыропъ, снявъ и осыпавъ ихъ сахаромъ, класть на другія рѣшеты.

Какъ на солнцѣ варить конфекты.

Взять свѣжей красной смородины, изтереть въ чашкѣ, чтобъ кожица отдѣлилась отъ соку, вылить въ холстину и выжать; по томъ положить толченаго сахару одну чашку, а сыропу двѣ, и тереть до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густо, и

весь сахаръ смѣшается, тогда положить въ банку не завязывая, а накрывъ только стекломъ, поставить на солнце на 6 сутокъ; когда же сдѣлается густъ, какъ ягодникъ, то завязавъ, поставить, гдѣ обыкновенно конфекты хранятся; подобно сему и изъ всякихъ ягодъ можно дѣлать.

Какъ малиновые сухари дѣлать.

Взять воровой хлѣбъ, изрѣзать ломтиками, изсушить и истолочь; по томъ взять сухой малины, положить въ тазъ, смочить водою, и уваривъ протереть сквозь сито, въ протертой же морсъ положить патоки и варить; послѣ того взять еще сухой малины, натолочь цѣлую чашку и чашку толченаго хлѣба, стирать вмѣстѣ, и поливать выше писанною патокою; стирать же какъ можно больше до тѣхъ поръ, пока сдѣлается какъ тѣсто, изъ котораго сдѣлавъ лепешечки, посадить въ печь, и подсушивъ, изрѣзать въ сухари, и по томъ еще подсушить.

Какъ дѣлать малиновые сухари другимъ образомъ.

Взять воровой хлѣбъ, и изрѣзавъ ломтями, изсушить и истолочь; по томъ взять столько же малины, сколько и хлѣба, и стирая вмѣстѣ малину съ хлѣбомъ, поли-

вать патокою, а далѣе поступать по вышe писанному.

Заправлять лимоны какимъ образомъ.

Взявъ лимоны, облупить, и по томъ вырѣзавъ снизу у стебля круглую ямку, положить ихъ въ свѣжую воду; по томъ варить ихъ въ горшкѣ, въ коемъ бы довольно было воды, и пробовать нѣсколько разъ впущеніемъ въ оныя большой булавки, дабы узнать, довольно ли оныя уварились; по семъ положить въ свѣжую воду и помѣшивать ложечкою; чтожъ касается до того, сколько должно употребить на оныя сахару, то должно класть, судя по величинѣ лимоновъ, что есть по полуфунту и болѣе. Ежели сахаръ довольно чистой, то дать лимонамъ пять, или шесть разъ вскипѣть, и сіе должно дѣлать пять разъ (въ сушки по одному разу), и при каждомъ разѣ варенія прибавлять по немногу сахару, чтобъ лимоны въ сыропѣ плавали; оной же сыропъ въ послѣдній разъ такъ должно вскипятить, чтобъ на немъ появились пузыри; напослѣдокъ варены лимоны положить въ небольшой горшокъ, чтобъ они ямками были къ верху. Такимъ же образомъ можно варить и лимонныя корки съ сахаромъ или медомъ.

Печеное изъ лимоновъ какъ дѣлать.

Истолочь четыре лота мигдалю, подобно мукѣ мѣлко, и смѣшавъ съ бѣлками изъ 6 яицъ, положить туда I фунтъ толченаго сахару, и истереть лимонную корку, и все сїе смѣшать на огнѣ, такъ чтобъ было густо; и по томъ наливъ въ форму въ желѣзныя доски съ топленымъ масломъ, печь.

Лимонные морсели.

Взявъ изъ мѣлко растертыхъ и съ сахаромъ смѣшанныхъ лимонныхъ корокъ, которыябъ были подслащены, съ приложенїемъ разныхъ пряныхъ кореньевъ и душистыхъ вещей, въ коихъ бы еще находилась сырая комедь съ драгантомъ, сдѣлать тѣсто, изъ коего по изволенїю можно дѣлать широкїя дощечки или лимонные морсели и маленькїе катышки.

Лимонное молоко.

Возьми 3 лимона, которые не очень свѣжи, раздави ножемъ, и обрѣжь съ нихъ корку тоненько, и выжавъ сокъ въ нее, положи ложку толченаго сахару, и дай постоять, по томъ возьми каструлю, и налей кружку свѣжаго лимона, чтобы не ссѣлось, и дай хорошенько покипѣть; по томъ положи въ молоко четыре ложки толченаго сахару, и давъ еще одинъ разъ вскипѣть,

сними съ огня; послѣ того положи въ особливую кастрюльку четыре свѣжїе яишные желтка, и разбей хорошенько, положи также молока, и мѣшай больше; а послѣ вливши въ вареное молоко, поставь еще на огонь, чтобъ вскипѣло одинъ разъ, и снявъ съ огня, положи въ него лимонной сокъ и корки, и мѣшай не переставая, пока простынетъ, по томъ процѣди сквозь ситю въ чашечки, то оно и готово будетъ.

Лимонной конфектъ.

Стерши съ 8 лимоновъ желтую кожу и съ бѣлизною, отдѣлить внутренность изъ пяти, или шести лимоновъ по частямъ, такъ чтобъ бѣлизны на нихъ ничего не было, и подсластить сахаромъ; по томъ положить 8 яицъ и довольно тертыхъ сухарей и кардамону, также одну четверть фунта мигдалю въ блюдо, и все вмѣстѣ мѣшать цѣлые полчаса, форму же или дощечки облить масломъ и обсыпать тертымъ хлѣбомъ, и положивъ въ оныя помянутаго смѣшенїя, печь конфекты, а испекши, посыпать оные сахаромъ.

Лимонной конфектъ другимъ образомъ.

Снявъ съ лимоновъ желтыя корки, изрубить ихъ намѣлко, а внутренность оныхъ положить въ чашку, и приправить оныя

разрѣзанными лимонами, дать имъ простоять ночь, по томъ истолочь мигдалю, положа въ него тертаго хлѣба; въ сахарѣжъ лежащїе лимоны, мигдаль и хлѣбъ еще подсластить сахаромъ, прибавивъ тутъ 3 яйца, и влить мальвазиръ (*); или взявъ хлѣбъ, намочить его въ винѣ, по томъ сдѣлать пирогъ изъ сладкаго маслянаго тѣста, насыпавъ сверху сахару и мѣлко нарѣзанныхъ лимонныхъ коркъ, по томъ изъ тѣста, судя по долготѣ пирога, надѣлать граненыхъ кусочковъ, и расположить оные по порядку; тѣсто же обмазать яишными желтками, посадить оное въ печь, и дать выпечься.

Мигдальное тѣсто для сдѣланія оршату.

Возьми фунтъ сладкаго мигдалю, которой хорошенько приготовь, положивши его не на долго въ горячую воду; сними сверху кожу, и послѣ хорошенько истолки, поливая по часту водою, чтобы мигдаль не свернулся въ масло; когда хорошо истолчешь, то положи туда полфунта также толченаго сахару, и замѣся изъ сего тѣсто, употребляй его, когда за благо разсудишь; и оно можетъ пролежать 6 мѣсяцовъ, а иногда и

(*) Есть прекрасное вино, находящееся въ Мореѣ около города Мальварїи.

около года, когдажъ похочешь его употреблять, то возьми его кусокъ, величиною въ яйцо, и разведши съ водою, процѣди сквозь салфетку.

Пирожки изъ померанцоваго цвѣту.

Взявши бумаги, согни ее въ двое, надѣлай коробочекъ, величиною такихъ, какїе похочешь имѣть пирожки; для одного пирожка посредственной величины положи фунтъ сахару въ сковородку, вливши туда стаканъ воды, вари его, снимая пѣну; и когда сахаръ хорошо уварится, то положи туда немедленно четверть фунта листовъ померанцоваго цвѣту, и вари вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ сахаръ будетъ такого цвѣту, какого онъ былъ тогда, какъ клалъ померанцовой цвѣтъ; тогда отставляй отъ огня, и мѣшай хорошенько, потирая кругомъ и въ серединѣ сковородку, до тѣхъ поръ, какъ увидишь, что сахаръ начнетъ подниматься; тогда скорѣе клади туда немного мѣлкаго сахару, разболтавши его съ яишнымъ бѣлкомъ немного пожиже сметаны, что должно сперва приготовить, мѣшай ихъ скорѣе, и разомъ выложи въ бумажку и коробочку надъ пирожкомъ, а когда она будетъ горяча, для того что это воспрепятствуетъ опять ему упасть. Пирожки изъ фїолетоваго цвѣту

дѣлаются такимъ же точно образомъ, съ тою только разностію, что на четверть фунта фіолетоваго цвѣту надобно класть только три четверти фунта сахару. Пирожки изъ померанцоваго сушенаго цвѣту дѣлаются такимъ же образомъ, выключая, что надобно изсушить или изнурить померанцовой цвѣтъ съ мѣлкимъ сахаромъ, прежде нежели будешь класть его въ сахаръ.

Марципанъ.

Возьми фунтъ сладкаго мигдалю, которой сперва вычистивши, истолки, разбей три яишные бѣлка, по томъ смѣшай съ вареными абрикозами, или другимъ какимъ вареньемъ, котороебъ было не очень жидко, или и съ померанцовымъ цвѣтомъ: когда все хорошо смѣшается, то положи мигдаль въ кастрюльку съ мѣлкимъ сахаромъ, и дай на огнѣ погрѣться, по томъ положи на столъ; и пересыпай мѣлкимъ сахаромъ; клади сахаръ до тѣхъ поръ, какъ тѣсто не будетъ держаться въ рукахъ; послѣ раскатай его, и сдѣлай конфектъ, какой тебѣ фигурою за благо разсудится; по томъ возьми шесть яишныхъ бѣлковъ, и збей до половины, примѣшай туда искрошеннаго зеленаго лимону, обмочи туда свои конфекты, и послѣ положи въ мѣлкой сахаръ, и пере-

сыпавши, положи на бумаги, и посади въ печь на вольной жаръ.

Какъ мигдальные конфекты дѣлать.

Истолочь помѣльче очищеннаго мигдалю одинъ фунтъ, и положивъ сахару толченаго одинъ же фунтъ, замѣсить на розовой водѣ, такъ какъ прѣсное тѣсто, не очень круто, и расклавши на бумагу, какими кто захочетъ фигурами, сажать въ печь.

Какъ дѣлать сухїе конфекты.

Какъ дѣлать маккароны изъ сладкаго и горькаго мигдалю.

Возьми полфунта сладкаго мигдалю и полфунта горькаго, обланжирь, послѣ толки, прибавляя понемногу яишнаго бѣлку, чтобъ мигдаль не могъ замаслиться; когда же истолчешь, по выложа на бумагу, положи полфунта мѣлкаго сахару, и натри оной мигдать, какъ натрешь, то выложи на тарелку, прибавь яишнаго бѣлку въ оный мигдаль, чтобъ онъ сталъ жиже, и размѣшавъ хорошенько, сажай на бумагу кругленкими, по томъ въ печь; и когда готовы будутъ, то вынимай.

Макароны другимъ образомъ.

Истолки мигдалю съ яишными бѣлками збитыми съ сахаромъ, и смѣшавши вмѣстѣ, выложи на намазанную масломъ бумагу, запекая въ печи въ маломъ жару.

Макароны изъ шоколаду.

Шоколадные маккароны дѣлаются все такимъ же образомъ какъ и мигдальные, только надлежитъ шоколаду натереть, послѣ разогрѣть, и положа въ мигдаль, развесть также яишныхъ бѣлковъ; по томъ сажать на бумагу, и послѣ въ печь въ вольной жаръ; и когда поспѣютъ, то вынимать.

Какъ дѣлать сахарные конфекты.

Они дѣлаются изъ однихъ желтковъ, и полагается въ нихъ пофунта сахару и стаканъ сливокъ, и пекутся въ мѣдныхъ формахъ.

Конфектъ изъ сухой малины.

Возьми полфунта сухой малины, истолки ее съ яишнымъ бѣлкомъ, послѣ выложи на бумагу, натри мѣлкимъ сахаромъ, раскатай скалкою, и нарѣжь длинненькими кусочками, положа на бумагу, сажай въ печь; и какъ готовы будутъ, то вынимай.

Конфектъ изъ Сарочинскаго пшена.

Истолки мѣлко Сарочинскаго пшена, разведи сливками, положи десять яицъ и

четыре фунта сахару, и все сіе вылей въ форму, и посыпь сахаромъ.

Какъ дѣлать пралинъ.

Возьми полфунта сладкаго мигдалю и полфунта сахару, и положа въ каструльку, влей немного воды, вари мѣшая дъ тѣхъ поръ, какъ мигдаль станетъ трещать; тогда сними, и все мѣшай, пока онъ обсахарится; и какъ обсахарится, то поставь на огонь, чтобъ сахаръ распустился, а снявши съ огня, выложи на бумагу.

Какъ дѣлать крамель.

Возьми полфунта сахару, положи въ каструльку, влей воды по пропорціи, вари до тѣхъ поръ, какъ густо станетъ, пробуй въ холодной водѣ; какъ хрустѣть станетъ, то вылей на намазанной мѣдной листъ, и разрѣзывай длинненькими кусочками, и завертывай въ бумажки.

Сахарные конфекты другимъ образомъ.

Возьми яишныхъ бѣлковъ, взбей вѣничкомъ, положи фунтъ сахару, и двенатцать бѣлковъ, налей въ формы, намазанныя масломъ; и какъ вынешь изъ печи, то накладывай сверху конфектами.

Конфекты съ крыжовникомъ въ формахъ.

Взять крыжовнику, очистить, спасировать въ сахарѣ, влить немного бѣлаго вина,

положить лимонной корки, нашинковать, сдѣлать тѣсто, а изъ онаго дѣлать конфекты въ формахъ, и подавать на столъ.

Какъ дѣлать сахарныя чашечки.

Возьми полфунта сахару, два яйца; влей рюмку ренскаго бѣлаго начинка, положи муки, сдѣлай тѣсто, въ которое положи также финиковъ и барбарису, запеки въ вольномъ жару, а сверху посыпь сахаромъ.

Обыкновенной конфектъ.

Взять 20 свѣжихъ яицъ, выбить желтки на блюдо, а бѣлки на другое; бѣлки избить хорошенько, а желтки быть немного, и въ бѣлки положить желтковъ, сахару, муки немного, класть въ бумажныя коробки, поставить въ вольную печь, чтобъ сухи были, и подавать на столъ.

Мигдаль рубленой.

Взять 2 фунта сладкаго мигдалю, очистовъ, изрубить мѣлко; взять также сахару Кенарскаго фунтъ, истолочь, и смѣшать съ мигдалемъ, влить въ оной немного бѣлаго вина, по томъ намазать мѣдной листъ воскомъ, и класть мигдаль на оной листъ, сдѣлать кофекты, поставить въ печь, и застудя, подавать на столъ.

Толченой мигдаль.

Взять сладкаго мигдалю фунтъ, горькаго четверть фунта, и очистивъ, исто-

лочь очень мѣлко, положить немного бѣлковъ, чтобъ не смасливось, по томъ взять фунтъ сахару, истереть, и класть въ мигдаль на листѣ, намазанномъ воскомъ, поставить въ печь; и какъ зарумянится, то изрѣзавъ, какъ надлежитъ, гнуть на скалку, и снявъ съ оной, подавать на столъ.

Сжоной мигдаль въ формахъ.

Взять мигдалю 2 фунта, очистить, изрубить мѣлко, взять также сахару чистаго полтора фунта, истолочь и класть въ мигдаль; по томъ взять масла три фунта, оттопить и процѣдить, положить мигдаль разжегши, и жарить на камфорѣ; а какъ станетъ румяно; то выложить въ сито, чтобъ масло стекло; по томъ взять тѣ формы, намочить водою, мигдаль положить въ формы, и вынувши, подавать на столъ.

Шинкованной мигдаль.

Взявъ сладкаго мигдалю 2 фунта, и очистивши оной, изшинковать, разрѣзавши на двое; по томъ натолочь сахару, положить въ мигдаль бѣлковъ, немного цедры, и выложивъ на листъ или на блюды, поставить въ вольную печь, чтобъ не згорѣло, и засуша, подавать на столъ.

Толченой мигдаль другимъ образомъ.

Взять сладкаго мигдалю 2 фунта, горькаго четверть фунта, и очистивъ оной,

истолочь весьма мѣлко, положить также въ него немного цедры и фунтъ толченаго сахару, смѣшавъ вмѣстѣ съ мигдалемъ пропущать сквозь трубку на мѣдной листъ, натертой воскомъ, и давши постоять нѣсколько въ вольномъ духу, подавать на столъ.

Мигдаль толченой съ ягодникомъ.

Взять 3 фунта мигдалю, очистить, а истолокши очень мѣлко, положить немного яицъ, фунтъ сахару, стереть все вмѣстѣ, сдѣлать конфекты и испечь въ печи; послѣ взять ягоднику, положить въ средину, и подавать на столъ.

Мигдаль съ ягодникомъ другимъ образомъ.

Взять мигдалю 2 фунта, истолочь очень мѣлко, положить цедры, бѣлаго вина и полфунта сахару; класть на мѣдной листъ, сдѣлать конфекты, испечь, а послѣ положить ягоднику, какого пожелаешь, а листъ натереть воскомъ, чтобъ отстало, и подавать на столъ.

Мигдаль толченой изъ трубки.

Взять мигдалю сладкаго и горькаго, истолочь мѣлко и мягко, положить сахару, бѣлаго вина немного, класть въ трубку, выпущать на мѣдной листъ фигурами, а листъ намазать воскомъ, поставить въ воль-

ную печь; послѣ, какъ поспѣетъ, подогрѣть, чтобъ снялось, и подавать на столъ.

Мигдаль толченой на листу.

Взять мигдалю сладкаго и горькаго, истолочь очень мѣлко, положить сахару, цедры, смѣшать, взять листъ мѣдной, намазать воскомъ, класть мигдаль, намазать очень тонко по листу, поставить въ вольную печь; а какъ зарумянится, то вынувъ, изрѣзать въ штуки, гнуть на скальку, или на что пожелаешь, и подавать на столъ.

Мигдаль толченой съ мукою.

Взять мигдалю сладкаго и горькаго, истолочь очень мѣлко, выложить, класть муки, масла орѣховаго, цедры, вина бѣлаго немного, сдѣлать конфектъ, надрубить ножемъ, испечь, осыпать тертымъ сахаромъ, припечь каленою желѣзною лопаткою, заглассировать мигдаль, и подавать на столъ.

Мигдаль шинкованной на листу.

Взять два фунта сладкаго мигдалю, очистить, разрѣзать пополамъ, изшинковать мѣлко, сахару фунтъ истолочь, класть въ мигдаль цедры немного, стереть хорошенько, натереть чистымъ воскомъ листъ, класть мигдаль на листъ фигурами, какъ пожелаешь, поставить въ вольную печь; а какъ

поспѣетъ, то поставить на минуту къ жару, чтобъ отошло прочь, и подавать.

Гишпанской конфектъ.

Возми десять яишныхъ бѣлковъ сырыхъ, и взбивай прутиками больше въ одну сторону; а какъ собьешь, то положи четверть фунта сахару толченаго, и смѣшавши, клади въ формы, а изъ формъ выложи на бумагу, и пеки въ печи въ вольномъ духу, смотря, чтобъ не сыръ былъ; и чѣмъ больше сидѣть будетъ въ печи, то тѣмъ лучше.

Какъ дѣлать глазуръ.

Возьми три яишныхъ бѣлка, и положи толченаго сахару, три ложкою побольше, покуда будетъ бѣло; и обмазавши, какимъ похочешь, хлѣбеннымъ, обсыпь пѣсками, какими пожелаешь, зелеными, голубыми, красными, или желтыми, и посади въ печь въ вольной духъ; а какъ скоро глазуръ засохнетъ, то вынь.

Какъ дѣлать каракантъ.

Возьми сахару, и вливши не очень много воды въ каструльку, вари его; и какъ сдѣлается желто, то возьми тазъ, и опрокинь, помажь Прованскимъ масломъ; возьми жженаго сахару на ложку, и окладывай вокругъ таза узорами, какими похочешь, а

послѣ сними тазъ, и положа на блюдо, окладывай мигдалемъ.

Какъ дѣлать лецельды.

Возьми фунтъ толченаго сахару, полфунта крупичатой муки, четыре лота корицы, два лота гвоздики, инбирю, и положи перцу, сколько похочешь, да немного кишнецу, все истолки; по томъ возьми три яйца, и замѣси изъ всего тѣсто, прибавя немного молока, сдѣлай лецельды, и пеки въ небольшомъ жару въ формахъ.

Мигдальные лецельды какъ дѣлать.

Возьми фунтъ толченаго сахару и фунтъ мигдалю, очисти хорошенько шесть лотовъ мѣлкой корицы и немного перцу; и когда будешь мигдаль толочь, то надобно понемножку вливать розовой воды, по томъ сдѣлай изъ всего тѣсто, послѣ возьми свѣжаго Чухонскаго масла, величиною въ яйцо, и вложи въ тѣсто; по томъ сдѣлай лецельды, и посади въ печь; смотри, чтобъ жару было больше сверху, но ежели снизу, то они отъ того больше поднимутся.

Конфектъ съ сахаромъ и мукою.

Возьми полтора фунта сахару и полтора фунта муки, положи въ муку 2 ложки бѣлаго крухмалу, возьми 3 яишные бѣлка, одинъ желтокъ и немного розовой воды,

замѣси изъ всего тѣсто, положи перцу, и сдѣлай тоненькія лепешечки, положи ихъ на дощечки, посыпанныя ржаною мукою, берегись ихъ переворачивать, ибо они не поднимаются, пеки скорѣе, и подавай, когда поспѣютъ.

Мигдальныя трубочки какъ дѣлать.

Возьми мигдалю, и обваря, очисти, истолки помѣльче, положи толченаго сахару, и смѣшай; послѣ взявши желѣзной листъ, натри воскомъ, и положи на листъ мигдалю потонѣе; смотри, чтобъ было ровно вездѣ; послѣ поставь въ печь, и какъ станетъ засыхать, то вынувъ, разрѣжь штучками, такъ чтобъ двѣ стороны были продолговаты, посади въ печь, вынимай оттуда скорѣе, чтобъ не пересохли, и всякую штучку завертывай на скалку, и положа на блюдо, подавай на столъ.

Какъ сдѣлать цукеръ кродъ.

Взять десятокъ яицъ, выпустить ихъ совсѣмъ, да еще прибавить одинъ или два желтка, и бить цѣлой часъ; по томъ положить фунтъ толченаго сахару, взбивать часа три, или четыре; а какъ печь поспѣетъ, то положить муки три фунта, и помѣшавъ, наливать въ формы, и сажать въ печь.

Сахарныя трубочки съ анисомъ.

Взять муки, толченаго сахару, положить въ каструльку анису, масла, немного гуляфной воды, разбить все хорошенько, печь въ стаканахъ желѣзныхъ, согнуть въ трубочки, и подавать на столъ.

Какъ дѣлать орѣшки изъ тѣста, въ маслѣ жареные.

Положи въ каструльку кусокъ масла, величиною въ яйцо, 2 зеленыхъ лимона, полную кофейную ложку померанцоваго цвѣту, четверть фунта сахару, немного соли и воды, вари все вмѣстѣ съ минуту, и положи туда столько муки, сколько нужно для сдѣланія весьма хорошаго густаго тѣста, мѣшай его хорошенько на огнѣ деревянною ложкою до тѣхъ поръ, пока оно станетъ простывать въ каструлькѣ, и тогда положи его скорѣе въ другую каструльку, и и разбей туда 2 яйца вдругъ, мѣшай однакожъ безпрестанно ложкою; продолжай класть по 2 яйца разомъ до тѣхъ поръ, какъ твое тѣсто сдѣлается мягко, однакожъ не жидко, тогда положи его на блюдо, и разкатай толщиною въ палецъ, поджарь масла, но чтобъ оно не было слишкомъ горячо; обмочи ручку ложки въ оное масло, и оторви ею тѣста, величиною съ орѣшекъ, и

бросай на сковородку; наклавши ее изжарь, ихъ на маленькомъ огнѣ, безпрестанно переворачивая; когда они хорошо вздуются и поджарятся, то подавай ихъ горячими, посыпавши мѣлкимъ сахаромъ.

Конфектъ съ яблоками и персиками.

Возьми хорошихъ яблокъ, изъ которыхъ каждое разрѣжь на четыре части, сними кожу, и выбрось зернышки, очисти ихъ порядочно, маринируй 2 или 4 часа съ водкою, сахаромъ, зеленою лимонною коркою и померанцовымъ цвѣтомъ; когда они хорошо наберутся вкусу, то дай имъ скапать, и по томъ положи въ бѣлое полотенце съ мукою, перемѣшай ихъ тамъ хорошенько, чтобъ они мукою облипли, поджарь порумянѣе, и загласируй ихъ сахаромъ. Конфектъ съ персиками дѣлается такимъ же образомъ.

Какъ мигдальной тортъ дѣлать.

Взять фунтъ сладкаго мигдалю, четверть фунта горькаго мигдалю, кожу съ него снять, толочь мѣлко, прибавя немного воды; по томъ взять 20 яицъ, выпустить желтки особо, и бить хорошенько; послѣ положить 3 четверти фунта толченаго сахару въ желтки, и еще вмѣстѣ довольно побить; послѣ 12 яишныхъ бѣлковъ въ особливой чашкѣ сбить до густой пѣны, и по

томъ все упомянутое вмѣстѣ смѣшать, и бить все въ одну сторону довольное время; послѣ вылить въ приготовленную фурму, вымазанную масломъ и осыпанную тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, поставить въ печь; смотрѣть, чтобъ въ печи какъ сверху, такъ и снизу былъ равной жаръ; и какъ тѣсто изъ формы поднимается, то изъ печи вынуть; можно же вмѣсто сладкаго мигдалю взять столько же вѣсомъ бѣлыхъ Турецкихъ бобовъ, которые также приготовить точно, какъ мигдаль, и вмѣсто сладкаго мигдалю употребить.

Какъ мигдальной тортъ дѣлать другимъ образомъ.

Взять 16 яицъ, изъ которыхъ выпустить половину безъ бѣлковъ, а другую совсѣмъ, и бить очень долго; по томъ положить чищенаго сахару 72 золотника, истолченнаго сладкаго мигдалю одинъ фунтъ; и когда будешь толочь мигдаль, то подливать въ него розовой воды понемножку; а какъ положишь мигдаль, то размѣшавъ, лить на блюдо, и сдѣлать тонкую лепешку, на подобїе блина, положить на дно онаго блюда яицъ.

Торты съ разныхъ вареньевъ для зимы.

Возьми такого варенья, какое тебѣ за благо разсудится, на примѣръ вареныхъ аб-

рикозовъ, вишенъ, или яблокъ; по томъ возьми слоенаго тѣста, положи его на дно пирожной сковороды, которую выберешь для своего торта, оставивши края на палецъ, которые помочи перышкомъ, обмокнувши въ воду; сверху положи тоненькую лепешечку изъ тѣста, чтобъ она покрыла все варенье, и защипывай свой тортъ, пеки его въ печи небольше часа; когда онъ поспѣетъ, то посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, и заглассировавши, подавай.

Какъ кремъ тортъ дѣлать.

Истолокши изъ фунта миндалю, положи 6 яишныхъ желтковъ сырыхъ, сотри вмѣстѣ, и разведя сливками, смотри, чтобъ не густо было; по томъ положи толченаго сахару и толченой корицы, мѣшай больше, налей въ формы, и поставь въ печь, а какъ поспѣетъ, подавай.

Какъ дѣлать кремъ тортъ съ яблоками.

Возьми муки, яишныхъ желтковъ, толченаго сахару и корицы, и мѣшай на огнѣ, по томъ очисти яблоки, и разрѣжь на четверо, сердечки вынь, и свари въ сахарѣ, и положа на блюдо, поставь на треножку, сверху облей кремомъ, и припекши желѣзною лопаткою, такъ и подавай.

Тортъ мигдальной тертой.

Взять мигдалю два фунта, очистить, истолочь мѣлко; а чтобъ не обратилось въ масло, то класть немного яицъ, положить въ чистую крынку, тереть гораздо больше, прибавлять понемногу яицъ, сахару истереть фунтъ, положить туда также корки лимонной или цедры, или горькаго мигдалю, по томъ намазать формы масломъ; класть въ формы, поставить въ вольную печь, и подавать на столъ.

Тортъ масляной въ формахъ.

Взять масла Чухонскаго два фунта, оттопить хорошенько, процѣдить сквозь ѳитку, и положа въ каструлю, поставить въ ледъ, мѣшать ложкою, чтобъ застылъ, класть сахару полфунта, яишныхъ желтковъ, муки въ препорцію, а бѣлки збить хорошенько и туда положить, все смѣшать, намазать формы масломъ, класть въ формы и обсыпавъ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, поставить въ печь, чтобъ не згорѣло, и подавать на столъ.

Эгаршикиъ.

Взять восемь яицъ, положить въ каструльку муки, разбить хорошенько, развести молокомъ, намазать каструльку масломъ, поставить въ печь или въ кипятокъ въ воду,

чтобъ запеклось, и изрѣзать штуками, жарить въ маслѣ, а изжаривши, обсыпать сахаромъ, и подавать на столъ.

ГЛАВА XX.

Разныя пирожныя коврижки и пряничики.

Способъ, какъ въ такое время, когда не случится готовой истопленой печи, или въ дорогѣ будучи, можно печь всякіе пироги, и хлѣбное.

Когда пирогъ, или что бы такое ни было, будетъ готово для печенія, то положить въ чистую кастрюльку, накрыть крышкою, поставить на жаръ, и сверху кругомъ засыпать жаромъ.

Какъ дѣлать Милонской пирогъ.

Надобно на фунтъ самой лучшей муки взять полфунта масла и полфунта мѣлкаго сахару, смѣшать хорошенько муку съ сахаромъ, по томъ въ средину положить масло и четыре яицные желтка, влить немножко померанцовой, или розовой воды, стереть все вмѣстѣ хорошенько, ежелижъ тѣсто покажется очень густо, то прибавить жел-

токъ, или немножко теплой воды; и какъ тѣсто будетъ хорошо утерто, то раскатать оное, и давъ маленько полежать, дѣлать изъ онаго маленькïе пирожки, или большой пирогъ, намазавъ сверху лишнымъ желткомъ, посадить въ печь.

Королевскïй пирогъ.

Положи въ кастрюльку щепоть искрошенаго зеленаго цитрона, двѣ унцïи сахару, немного соли, кусокъ масла, величиною въ полъяйца, и хорошïй стаканъ воды, поваря все сïе немного, положи туда четыре, или пять ложекъ муки, и поставя на огонь, безпрестанно мѣшай до тѣхъ поръ, какъ тѣсто будетъ очень густо; а какъ начнетъ приставать къ кастрюлькѣ, тогда снявши съ огня, положи разомъ одно яйцо, хорошенько мѣшая ложкою до тѣхъ поръ, какъ оно совсѣмъ перемѣшается съ тѣстомъ, продолжай класть по одному яйцу до тѣхъ поръ, какъ тѣсто будетъ мягко, но не жидко; по томъ положи туда немного померанцоваго цвѣту и два бисквита изъ горькаго мигдалю, что все должно быть очень мѣлко истерто, сдѣлай маленькïе пирожки, величиною въ полъяйца, и положи на бумагу, намазанную масломъ, сверху помажь битымъ яйцемъ, и посади въ печь на полчаса въ вольной духъ.

Мигдальной пирогъ.

Возьми фунтъ муки, и положивши ее на столъ, сдѣлай по срединѣ ямку, положи туда кусокъ масла, четыре яйца, щепоть соли, четыре фунта мѣлкаго сахару, шесть унцій сладкаго мигдалю, весьма мѣлко истолченнаго: смѣшай все вмѣстѣ и сдѣлай обыкновенной пирогъ, пожарь его, и заглазируй сахаромъ и поджареною мукою

Бисквитной пирогъ.

Положи 14 яицъ на вѣсы; а съ другой стороны столькожъ вѣсомъ мѣлкаго сахару, послѣ сними сахаръ, положи вмѣсто его муки, вѣсомъ съ половину яицъ; отложи муку на сторону, разбей яицы, положи съ желтками сахару, которой ты прежде вѣсилъ; немного зеленаго натертаго лимону, померанцоваго цвѣту искрошеннаго, взбивай все вмѣстѣ цѣлой часъ; по томъ положи туда яишные бѣлки, хорошо взбитые, и вымѣшенную муку, которую клади по маленьку, безпрестанно мѣшая; по томъ возьми пропорціональную каструльку довольно глубокую, помажь ее внутри масломъ, и вытерши прежде, положи туда свой бисквитъ, и пеки въ печи въ умѣренномъ жару полтора часа; когдажъ испечется, то выложи на блюдо; и естьли онъ будетъ хоро-

шо поджаренъ, то такъ его и подавай на столъ; естьлижъ не очень румяно, то надобно загласировать его бѣлымъ глассомъ, которой дѣлается изъ весьма мѣлкаго сахару, яишнаго бѣлка и соку изъ половины лимона; взбивай все сїе вмѣстѣ на тарелкѣ до тѣхъ поръ, какъ станетъ бѣло, и тогда помажь сверху пирогъ, и подавай на столъ, когда глассъ присохнетъ.

Кислые пироги съ мигдалемъ и изюмомъ.

Взять молока, яицъ, дрождей и муки, растворить не очень густо, по томъ взять мигдалю, надѣвать чрезъ ягоду изюмъ и мигдаль на проволоку, окунуть въ оное тѣсто, жарить въ горячемъ маслѣ, послѣ вынуть проволоку, разрѣзать на двое, осыпать сахаромъ, и подавать на столъ.

Пироги съ вареньемъ.

Возьми слоенаго тѣста, сдѣлай изъ него два равной величины пирога, положи на одинъ изъ нихъ варенье, оставивши по краямъ на палецъ, что помажь битымъ яйцемъ; положи другой пирогъ на первой, и защипывай края хорошенько вмѣстѣ; и давши имъ хорошїй видъ, помажь сверху битымъ яицемъ, и посади въ печь; когда пироги испекутся, то вынувши изъ печи, помажь еще масломъ, и посыпь сверху мѣлкимъ конфектомъ, или загласируй.

Тимбалы.

Чтобъ сдѣлать всякихъ сортовъ тимбалы, сперва сдѣлай тѣсто слѣдующимъ образомъ; положи на столъ фунтъ муки, сдѣлай въ срединѣ ямку, влей туда немного воды, положи полстакана Прованскаго масла, два яишные желтка и немного соли, замѣси тѣсто, чтобъ оно было густо; по томъ возьми изъ него двѣ трети, и раскатай скалкою, положи сїе тѣсто въ маленькую кастрюльку, разложи его на днѣ и кругомъ, чтобъ оно приняло видъ кастрюльки; но только остерегайся, чтобъ оно не разломалось; сверху положи такого рагу мяснаго, или рыбнаго, какой тебѣ покажется, только чтобъ онъ былъ сваренъ, и съ небольшимъ соусомъ; раскатавши остальную часть тѣста, покрой ею мясо, и помочи края, защипли ихъ вмѣстѣ, поставь въ печь или на горящїе уголья, зарой кастрюльку въ горячую золу, положи сверху угольевъ; когдажъ тимбалъ поспѣетъ, то потише выложи его въ то блюдо, которое должно подавать; сдѣлай въ немъ по срединѣ ямку такую, чтобъ можно было опять положить тотъ кусокъ тѣста, которой ты оторвалъ; положи въ тимбалъ такого соусу, какой тебѣ за благо разсудится.

Пряженчикъ.

Положи на столъ не съ большимъ полфунта муки, четверть фунта масла, щепоть соли и стаканъ воды, замѣси все вмѣстѣ, и сдѣлай изъ сего густое тѣсто, которое раскатай скалкою, изрѣжь его въ кусочки, величиною въ форму маленькихъ пирожковъ, и защипывай имъ края кругомъ; посади ихъ въ печь въ умѣренной жаръ, а менѣе нежели черезъ четверть часа влей туда сливокъ, разболтавши съ двумя яйцами и двумя ложками муки, положи немного соли и унцію сахару; когдажъ они изжарятся, то посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ.

Томбалы изъ сухарей.

Возьми шесть яицъ, и столькожъ тяжестью мѣлкаго сахару и муки, изъ чего можешь сдѣлать шесть тимбаловъ, величиною каждой въ хорошій стаканъ, которые можешь подавать въ антреме; наблюдай и въ дѣланіи ихъ то же самое, что сказано въ разсужденіи пирога Савойскаго; съ тѣмъ только различіемъ, что надобно печь ихъ не болѣе полу часа, а печь должна быть нѣсколько жарка.

Хрустящее пирожное.

Положи на столъ полфунта муки, четверть фунта сахару, яишной бѣлокъ, пол-

ложки воды изъ померанцоваго цвѣту, кусочекъ масла, величиною въ полъяица, небольшую щепоть соли; замѣси все вмѣстѣ, и сдѣлай тѣсто гораздо густое, раскатай его весьма тонко, и изрѣжъ въ маленькіе кусочки, которые положи въ форму маленькихъ пирожковъ, пеки ихъ четверть часа въ печи въ весьма легкомъ жару; когдажъ они простынутъ, то положи сверху потихоньку желе изъ какого нибудь варенья. Сіе самое тѣсто служитъ для дѣланія хрустящихъ пирожковъ искрошенныхъ, съ тою разностію, что положить надобно туда и болѣе яишныхъ бѣлковъ, а воды ужъ ничего не лей.

Пирогъ со творогомъ, яицами и масломъ коровьимъ.

Влей въ каструльку воды, положи четверть фунта масла и не множко соли, когда вода начнетъ кипѣть, то положи туда двѣ ложки муки, которую разбалтывай хорошенько до тѣхъ поръ, какъ тѣсто будетъ густо, сними его съ огня, и разболтай тамъ столько яицъ, сколько тѣсто можетъ ихъ въ себя вобрать, но чтобъ было оно жидко; по томъ положи туда бѣлаго сыру изъ сливокъ, которой бы хорошо скапалъ, размѣшай его съ тѣстомъ; по томъ возьми формы маленькихъ пирожковъ, положи на дно

лепешку тѣста, раскатавши ее весьма тонко; а положи такъ, чтобъ она вышла изъ угловъ, покрой сверху свое тѣсто сыромъ, толщиною въ маленькое яйцо; и оберни четырью углами своего тѣ та, намазавши сперва битымъ яйцомъ, пеки въ печи въ вольномъ духу; когдажъ они изжарятся и будутъ хорошаго цвѣту, то подавай ихъ горячими въ антреме.

Пирожное другимъ образомъ.

Возьми яишныхъ бѣлковъ, смотря, сколько похочешь сдѣлать пирожнаго (пять яицъ довольно для сдѣланія небольшаго блюда), разболтай ихъ хорошенько въ блюдѣ; когда они хорошо вздуются, то положи туда лимонной натертой корки, истертаго въ порошокъ сахару, разболтай опять немножко яишные бѣлки, смѣшай сахаръ съ лимономъ, положи это на бумагу маленькими кучками, величиною въ полъяйца, чтобъ онѣ другъ друга не касались; положи сверху горячую сковородку, а на нее положи горящихъ угольевъ, чтобъ можно было ее поджарить; когдажъ изжарится и будетъ хорошаго цвѣту, то сними съ бумаги пирожное, и положа варенья, подавай на столъ.

Дѣлать разныя каврижки и пранички.

Патошныя коврижки.

Взять ситной муки, просѣять сквозь сито, и взявши пять фунтовъ патоки; водки два стакана, положить патоку въ большую каструльку, поставить на огонь, чтобъ вскипѣла патока, класть водку и муку, заварить въ препорцїю; по томъ вынуть изъ каструльки, бить руками гораздо больше; какъ будетъ бѣло, то сдѣлай каврижки, поставь въ вольную печь на бумагѣ, чтобъ не згорѣли, и подавай на столъ.

Вафли или коврижки.

Возьми самыя свѣжїя три яйца, и разболтай ихъ съ толькимъ количествомъ муки, сколько они могутъ въ себя вобрать; также положи зеленой лимонной корки, изъ померанцоваго цвѣта воды и мѣлкаго сахару, размѣшай все вмѣстѣ, и по томъ влей туда еще сливокъ, чтобъ тѣсто было жидко; когда оно совсѣмъ поспѣетъ, то погрѣй формы на печкѣ, и помажь внутри воскомъ, чтобъ каврижки не приставали; когда формы нагрѣются, то положи туда тѣста по ложкѣ въ каждую форму, и покрывши ее; поставь на огонь: когда каврижка съ одной стороны хорошо поджарится, то оборотн ее на другую, а по томъ, вынувши изъ печи, сдѣлай

изъ нее трубочки, и положи въ сухое мѣсто до тѣхъ поръ, пока станешь употреблять ихъ. Можно беречь ихъ нѣсколько дней, естьли будешь держать въ формахъ.

Какъ дѣлать коврижки иначе.

Взять фунтъ меду сыраго, избить его, чтобъ поднялся; также взять яицъ восемь, желтки отдѣлить особливо отъ бѣлковъ, и также взбить особо, и лить въ медъ, и вмѣстѣ все збить, по томъ взять фунтъ чистой просѣянной муки крупичатой, и сыпавъ понемножку, мѣшать все вмѣстѣ, сыпать же такъ, чтобъ комьевъ не было; кто похочетъ, можетъ положить пряныхъ кореньевъ, цукату, и миндалю; сдѣлать изъ бумаги коробочки, смазать масломъ коровьимъ и лить до половины коробочекъ тѣста, и посадить въ печь въ вольной духъ.

Какъ дѣлать постные пряники, но весьма вкусные.

Взятъ фунтъ съ четвертью толченаго сахару, влить на оной полфунта воды и поставв на уголья, чтобъ вскипѣло, по семъ взять съ одного лимона сбрѣзанную цедру, которую изрѣзать очень мѣлко, и положить въ сыропъ, и дать еще повариться всему оному до тѣхъ поръ, какъ сыропъ начнетъ густѣть; по томъ снявъ съ огня, дать нѣ-

сколько остынуть, и положить въ оной сыропъ 12 золотниковъ самаго мѣлкаго сахару, 2 золотника поташу натертаго, смѣшать должно поташъ съ сахаромъ вмѣстѣ, и вдругъ всыпавъ, и размѣшать хорошенько, положить по томъ 1 золотникъ толченой корицы и 1 золотникъ толченаго кардамону, и все порядочно размѣшать, по семъ положить полтора фунта крупичатой муки, и все вмѣстѣ 2 часа безпрестанно бить; послѣ налить онаго тѣста на бумагу, посыпанную мукою, смѣшанную нѣсколько съ сахаромъ; наливать должно маленькими кусочками, и сверху въ каждой кусочекъ тѣста положить по одной, или по двѣ облупленной мигдалинкѣ, и въ вольномъ жару въ печи запечь.

Какъ дѣлать мигдальные пряники.

Взять фунтъ мигдалю, 3 четверти фунта сахару, 8 яицъ съ бѣлками и желтками; по томъ изъ четырехъ яицъ взять желтки и бить часъ или менѣе, послѣ толочь мигдаль вмѣстѣ съ сахаромъ; и какъ истолчешь, то надобно помаленьку лить туда гуляфной водки; а по томъ какъ желтки хорошо взобьешь, то еще ихъ бить вмѣстѣ съ мигдалемъ часа два, или три, а послѣ вылить ужъ въ формы, въ которыя надобно положить самыя тоненькія лепешечки на яицахъ, обмазавъ ихъ сперьва масломъ.

Какъ печь скоромные пряники.

Положить 6 яицъ со всѣмъ, да изъ 6 выпустить одни желтки, и бить цѣлой часъ; послѣ положить два фунта патоки, дать вскипѣть, и снимать пѣну; а снявши съ огня, дать простынуть, какъ парное молоко, и остерегатвся, чтобъ яицъ не заварить; а какъ станешь все сїе лить въ формы, то надобно мѣшать и бить беспрестанно часа четыре; а какъ печь поспѣетъ, то положить муки фунтъ съ четвертью, помѣшивать немного, и выливъ въ формы посадить въ печь и почасту посматривать.

Какъ пряники печь.

Взять крупичатой муки 10 фунтовъ, штофъ свѣжаго молока, 10 яицъ, масла коровьяго одинъ фунтъ, сахару одинъ же фунтъ, корицы 2 золотника, кардамону 2 же золотника и изюму одинъ фунтъ; изъ кардамону и изюму зерны вынуть, истолочь все вмѣстѣ съ сахаромъ, и натирать; дѣлать прянички, и сажать въ печь.

Какъ лепешечки печь на поду.

Взять 24 яйца, изъ которыхъ 12 выпустить совсѣмъ, а другїе 12 выпустить безъ бѣлковъ одни желтки, и мѣшать все въ одну сторону, а не взбивать; по томъ положить туда 60 золотниковъ сахару, и

мѣшать все въ одну сторону; послѣ положить крупичатой муки 3 фунта, и размѣшать хорошенько; раздѣлить на 50 частей, перетереть все хорошенько съ коровьимъ масломъ, и посыпавъ сверьху корицею съ сахаромъ, печь на поду.

Сахарныя лепешечки какъ дѣлать.

Взять фунтъ хорошей пшенишной муки и 9 яицъ, и взбить вмѣстѣ, послѣ положить фунтъ сахару и истолченнаго немного кардамону; по томъ чрезъ два часа положить немного квасцовъ, и еще взбить, сажать на бумажкѣ, посыпавши сахаромъ; ежели яицы будутъ свѣжія, то надобно бѣлки выпускать изъ нихъ вонъ.

Здѣсь кончится и вторая Часть сея книги, которая почти вся составлена изъ достовѣрнѣйшихъ и многократно уже апробованныхъ записокъ, хранимыхъ доселѣ въ разныхъ домахъ. Очень желательно, чтобъ сія книга, заслужившая на Французскомъ языкѣ такое уваженіе, удостоилась и на Россійскомъ хотя толикаго вниманія отъ Любителей Экономіи, съ какимъ усердіемъ многіе изъ нихъ скорѣе желали имѣть ее на при-

родномъ нашемъ языкѣ. Сіе будетъ безцѣнною наградою издателю сея книги, которой тѣмъ болѣе имѣетъ причину сего ожидать, что онъ переводилъ ее не по своему только, но по желанію и одобренію многихъ Особъ.

Конецъ второй Части.

ЦЕНТР. РЕСТ МАСТ.
ПРОДЕЗИНФЕЦИРОВАНО
" 111 1938 г.